RBR D0007R

RIJKSMUSEUM VAN
NATUURLIJKE HISTORIE
LEIDEN

BIBLIOTHEEK
7 7496 00030827 8
NATIONAAL NATUURHISTORISCH MUSEUM Postbus 9517 2300 RA Leiden Nederland

DESCRIPTIONS
DES ARTS ET MÉTIERS,

FAITES OU APPROUVÉES

PAR MESSIEURS DE L'ACADÉMIE ROYALE

DES SCIENCES DE PARIS.

AVEC FIGURES EN TAILLE-DOUCE.

NOUVELLE ÉDITION

Publiée avec des obſervations, & augmentée de tout ce qui a été écrit de mieux ſur ces matieres, en Allemagne, en Angleterre, en Suiſſe, en Italie.

Par J. E. BERTRAND, *Profeſſeur en Belles-Lettres à Neuchatel, Membre de l'Académie des Sciences de Munich, & de la Société des Curieux de la nature de Berlin.*

TOME XI.

Contenant la troiſieme ſection de la ſeconde partie du traité des pêches.

A NEUCHATEL,

DE L'IMPRIMERIE DE LA SOCIÉTÉ TYPOGRAPHIQUE.

M. DCC. LXXIX.

TRAITÉ

DES PÊCHES,

ET

HISTOIRE DES POISSONS.

SECONDE PARTIE.

TRAITÉ
DES PÊCHES,
ET
HISTOIRE DES POISSONS,
OU
DES ANIMAUX QUI VIVENT DANS L'EAU.

SECONDE PARTIE, TROISIEME SECTION.

DE L'ALOSE, ET DES POISSONS QUI Y ONT RAPPORT.

1. NOUS nous proposons de traiter dans cette section d'une famille de poissons, que beaucoup d'auteurs ont compris sous la dénomination de *clupea*, & que nous désignerons sous celle d'*alosa*, en français *alose;* elle comprendra la vraie alose, la feinte, les harengs, les sardines, les anchois, en un mot tous les poissons qui auront les caracteres que nous allons exposer.

2. LES poissons de cette famille sont ronds, couverts d'écailles : ils ont des arêtes; les nervures qui forment les ailerons & les nageoires, sont pour la plupart souples, pliantes, & point piquantes. (*)

3. CES caracteres ne les distinguent ni des morues ni des saumons; mais

(*) Malacoptérygiens.

les morues ayant trois ailerons sur le dos sont triptérygiens, & les poissons de la famille des alozes n'en ont qu'un, *monoptérygiens*. Les saumons, il est vrai, n'ont de même qu'un aileron sur le dos; mais ce qui les distingue des alozes est, qu'ils ont un petit appendice charnu ou muqueux entre l'aileron du dos & la naissance de celui de la queue (*): cet appendice ne se trouve point aux poissons de la famille des alozes. Cette circonstance empêche qu'on ne confonde ces deux familles; ainsi tous les poissons que nous rangeons dans la famille des alozes, sont *monoptérygiens*, sans appendice. Ils ont, comme les saumons & les morues, un aileron sous le ventre, derriere l'anus, une nageoire derriere chaque ouie, & deux autres sous le ventre, tantôt plus près, tantôt plus éloignées de la tête, & quelquefois sous la poitrine.

CHAPITRE PREMIER.

De l'alose. Clupea major. Alosa vera autorum.

4. On nomme ce poisson en Gascogne, *coulac* ou *cola*; à Marseille, *halachia*; à Rome, *laccia*; en Espagne, *saboga* (**); à Venise, *chiepa*; ailleurs *scari* ou *scarus*, &c. (1)

5. Les mêmes raisons qui m'ont engagé à choisir la dénomination d'*alose* pour le terme générique de cette section, me déterminent à traiter dans ce premier chapitre de l'alose vraie ou proprement dite: ces raisons sont, que de tous les poissons dont nous nous proposons de parler dans cette section, la vraie alose est le plus gros, puisqu'on en prend quelques-unes qui ont 24 à 30 pouces de longueur, qui pesent 10 à 12 livres, & il est très-ordinaire d'en prendre de 14 à 18 pouces; d'ailleurs les alozes qu'on prend dans les rivieres d'eau vive, comme la Seine, la Loire, &c. sont très-estimées & se servent sur les meilleures tables. Il est vrai que l'alose ne forme pas une branche de commerce aussi intéressante que le hareng, & cette raison m'a fait hésiter si je ne prendrais pas ce nom pour la dénomination principale de cette troisieme section. Quoi qu'il en soit, l'alose, comme nous venons de le dire, a beaucoup de ressemblance pour sa forme extérieure avec le saumon; d'ailleurs elle est comme le saumon un poisson de passage qui remonte dans les rivieres depuis le mois de mars jusqu'à celui d'août. On dit que son ar-

(*) Ils sont malaco-monoptérygiens.

(**) Les Anglais nomment l'alose *shad*, & *pilchard* quand elle est petite.

(1) Le nom allemand de ce poisson est *alose* ou *else*. Ils l'appellent aussi *may-fisch*, poisson du mois de mai, à cause de la saison de l'année où on le pêche.

rivée au bord de la mer eſt annoncée par les petits maquereaux, qu'on nomme *roubleaux* ou *ſanſonnets*.

6. ON penſe généralement qu'après avoir frayé dans les rivieres, celles qui ont échappé à la vigilance des pêcheurs & à la maladie du frai, retournent à la mer; mais, comme je le dirai dans la ſuite, on en prend une grande quantité dans les rivieres où l'on penſe unanimément qu'elles entrent pour y dépoſer leurs œufs, quoiqu'il y ait beaucoup de vraiſemblance que quelques-unes fraient à la mer.

7. ON prétend que les aloſes qu'on prend à la mer ont plus de goût que celles des rivieres; mais que celles-ci ſont plus graſſes, plus délicates, & infiniment meilleures, pourvu qu'elles ſe ſoient trouvées dans une eau pure, & qu'elles aient rencontré de petits poiſſons dont elles ſe nourriſſent; car les aloſes, plus particuliérement que d'autres poiſſons, ſont de bonne ou de mauvaiſe qualité, ſuivant la pureté des eaux où elles ont ſéjourné, & les alimens dont elles ont pu ſe nourrir : il faut auſſi qu'elles aient eu le tems de ſe rétablir de la maladie que leur occaſionne le frai; ce qui arrive ordinairement dans les mois de mai & de juin; c'eſt pour cette raiſon qu'on eſtime ſinguliérement au Havre les aloſes qui viennent de Caudebec, petit port qu'on rencontre en remontant la Seine; & je puis aſſurer en avoir mangé d'excellentes qui avaient été priſes au-deſſus de Paris. De même dans la Loire on eſtime beaucoup plus les aloſes qu'on prend vers Tours & Angers, même plus haut, que celles qu'on pêche à l'embouchure de ce fleuve : néanmoins comme la nouveauté augmente le prix des denrées, les aloſes de primeur ſont toujours plus cheres que les autres, quoiqu'elles aient été pêchées à l'embouchure des rivieres, qu'elles ſoient quelquefois près de frayer, & qu'elles ne ſe ſoient pas engraiſſées dans les eaux douces.

8. COMME les premieres aloſes arrivent communément vers le commencement du carême, elles en ſont d'autant plus recherchées; c'eſt pourquoi il a paſſé en proverbe qu'il faut manger les aloſes avec les pauvres, c'eſt-à-dire, quand elles ſont communes, excepté vers la fin de la ſaiſon, quand les eaux ſont baſſes & qu'il ſurvient des chaleurs : car alors elles deviennent malades, & leur chair mollaſſe eſt peu appétiſſante; beaucoup même ſont trop faibles pour regagner la mer, & elles périſſent dans les rivieres. Il y a des pêcheurs qui prétendent que les aloſes arrivent par bancs, d'autres n'en conviennent pas, & diſent qu'à la mer elles ſont corſaires, c'eſt-à-dire, qu'elles vont ſéparément : il m'a effectivement paru qu'elles ne vont pas à la mer par bandes ou bouillons, comme les harengs & les ſardines; mais que dans la ſaiſon de leur entrée dans les rivieres, elles s'y raſſemblent en aſſez grand nombre pour qu'on en prenne pluſieurs d'un ſeul coup de filet.

Article premier.

Deſcription de la vraie aloſe.

9. Quelques auteurs ont prétendu que les aloſes étaient de la famille des ſaumons ou des truites ; & effectivement, comme nous l'avons dit, ces poiſſons ſe reſſemblent à beaucoup d'égards, principalement avec les eſpeces qu'on nomme *umbla*, *ombre* en français, ou le *lavaret :* mais l'appendice muqueux manque aux aloſes ; ainſi elles reſſemblent beaucoup plus aux harengs, aux ſardines, aux anchois, &c. Quoique ces poiſſons ſoient de grandeur bien différente, néanmoins l'aloſe eſt, proportionnellement à ſa taille, un peu moins épaiſſe que le hareng ; ou, ce qui revient au même, elle eſt plus comprimée ſur les côtés, & elle a plus de largeur verticale ; d'ailleurs les aloſes paſſent de la mer dans les rivieres, ce que ne font pas les harengs : c'eſt pourquoi, au rapport de Ray, les Grecs mettaient les aloſes au nombre des *anadromoi*, c'eſt-à-dire, des poiſſons qui remontent de la mer dans les rivieres.

10. L'aloſe que je vais décrire, *pl. I*, *fig.* 1, avait dix-huit pouces de longueur totale de A en B. Son muſeau A eſt plus obtus que celui du ſaumon, & reſſemble mieux à celui des truites. Depuis le bout du muſeau A, juſqu'au derriere de l'opercule des ouies C, il y avait quatre pouces. De A au centre de l'œil, qui n'eſt pas grand, & qu'on voit au-deſſous de R, un pouce cinq à ſix lignes. La prunelle était d'un bleu foncé, l'iris argenté, avec des reflets bleuâtres mêlés d'un peu de pourpre. Quand la gueule eſt fermée, la mâchoire inférieure exceede un peu la ſupérieure ; mais quand on l'ouvre autant qu'elle le peut être, le cartilage *a*, *fig.* 1, ſe releve, comme on le voit en *a*, *fig.* 2, & la gueule paraît fort grande. Suivant Salvian, l'aloſe n'a aucune eſpece de dents, ni même aucune aſpérité aux mâchoires ; néanmoins ayant enlevé toutes les chairs, il m'a paru que la mâchoire ſupérieure a des inégalités qui peuvent tenir lieu de petites dents : il n'y en a ni à la mâchoire inférieure ni au palais, ni ſur la langue, qui eſt noirâtre, aſſez petite, & ſe termine en pointe. Entre l'œil & l'extrémité du muſeau, on apperçoit l'ouverture des narines, & plus haut, à l'endroit qu'on peut appeller *le front*, il y a deux ſillons, entre leſquels, vers le milieu de la tête, on voit une petite éminence mollette.

11. Il y a quatre branchies de chaque côté : nous en avons repréſenté une plus grande que nature, *fig.* 3. On voit en L pluſieurs barbes cartilagineuſes attachées à une arête plate & courbe K ; ces barbes ſont oppoſées aux pinnes I qui ſont rouges.

12. A huit pouces du muſeau A eſt le commencement de l'aileron du dos DEF, qui eſt formé par 18 à 19 nervures ſouples. A ſon attache au corps en DF,

D F, cet aileron à 2 pouces 6 lignes de largeur, & la premiere nervure D E a environ 2 pouces de longueur. L'aileron de la queue H B H est fort échancré; car les rayons du milieu I B n'ont qu'environ 8 lignes de longueur, & ceux des côtés G H ont près de 3 pouces 6 lignes : les deux premieres nervures H H sont plus grosses & plus dures que les autres.

13. L'ANUS K est à environ 13 pouces du museau A, & immédiatement derriere est l'aileron ventral M L, qui est formé de 24 nervures. De K en L, à son attache au corps, il y a 3 pouces & 3 lignes de largeur : ces nervures sont inclinées vers l'arriere; la plus longue nervure K M peut avoir aux environs d'un pouce de longueur. En général les nageoires & les ailerons des aloses sont assez petits, par comparaison à la grosseur de ces poissons, & beaucoup de nervures sont branchues.

14. L'ARTICULATION de la nageoire N de derriere les ouies est à 4 pouces du museau; elle est située très-près du derriere de l'opercule des ouies, & fort bas : elle est formée par 12 à 15 nervures, dont la plus longue O a à peu près 2 pouces 4 lignes de longueur. Les articulations des nageoires ventrales P Q sont à environ 8 pouces deux lignes du museau; la nervure Q a à peu près 18 lignes de longueur; ces nageoires sont assez étroites; on n'y compte guere que 8 à 9 nervures.

15. LES raies latérales qui s'étendent de derriere les ouies jusqu'au milieu de l'aileron de la queue, ne sont presque pas sensibles. Les écailles sont assez grandes & peu adhérentes à la peau (2). Au sortir de l'eau, le dos est d'un bleu foncé, sur lequel on apperçoit quelquefois des reflets jaunâtres; le dessus de la tête est de cette même couleur; les côtés ont une couleur argentée, dont l'éclat est diminué par quelques reflets jaunes; ainsi cette partie est moins brillante qu'aux harengs, excepté aux opercules des ouies, où les couleurs sont souvent très-vives; le dessous du ventre est blanc mat : sur ces couleurs principales on apperçoit comme des nuages bruns avec des reflets, les uns d'un jaune tendre, les autres purpurins, & à quelques endroits des ouies le jaune paraît comme doré; & souvent sous les yeux on apperçoit de grandes écailles brillantes comme des émeraudes.

16. APRÈS avoir rapporté les dimensions de notre poisson, suivant sa longueur, il faut considérer son épaisseur dans le sens vertical. Il y avait de R en S, vis-à-vis les yeux, 2 pouces 6 lignes; le dos & le ventre font deux courbes en sens opposé, & il y avait de D en P, 4 pouces & demi; de

(2) Comme la grandeur, la forme, la position des écailles servent à distinguer une espece de poissons d'avec d'autres, il est bon d'ajouter au peu qu'en dit notre auteur, que celles de l'alose sont tuilées, minces, plates & un peu arrondies ou aiguës.

K en T, vis-à-vis l'anus, 3 pouces 4 à 5 lignes; enfin à la naiſſance de l'aileron de la queue en GG, 1 pouce 6 lignes.

17. COMME la forme de l'aloſe, conſidérée ſuivant ſon épaiſſeur, fait depuis N juſqu'en K une eſpece de tranchant mouſſe, ainſi qu'on le voit *fig.* 6, il y a des pointes qui forment en cet endroit des eſpeces de dents, comme celles d'une faucille; de ſorte qu'en paſſant le doigt de N en K on ne ſent point d'aſpérités *a b*, *fig.* 8; mais elles ſont ſenſibles quand le doigt paſſe de K en N. Ces eſpeces de dents ſont formées par des os piquans *a*, *fig.* 8, articulés à de fines arêtes *b* qui entrent & ſe perdent dans les chairs, & elles ſont recouvertes & affermies par des écailles qui recouvrent une partie de la pointe *a*. Ces dents ſont ſi tranchantes, que quand les chaſſes-marée lavent les aloſes pour les emballer, ils reçoivent des égratignures quelquefois très-conſidérables; mais je ne puis croire ce que diſent les pêcheurs, que les aloſes ſe ſervent de ces dents pour tuer un gros poiſſon de la nature de l'eſturgeon. Comme ces dents ne ſe font ſentir qu'en paſſant le doigt de la queue vers la tête, il faudrait que l'aloſe allât à reculons pour attaquer ces poiſſons: ces dents ſont ſur-tout ſenſibles aux jeunes aloſes.

18. APRÈS avoir parlé de la forme extérieure de l'aloſe, il eſt à propos de dire quelque choſe de ſes parties intérieures: j'aurais bien deſiré en décrire le ſquélette (3), mais les arêtes ſont en ſi grand nombre, ſi déliées, & de formes ſi variées, que j'y ai renoncé: je me contenterai donc de dire qu'elle a plus de cinquante vertebres & trente côtes, & dans la chair des arêtes fourchues, dont les unes ſont formées de deux pieces, articulées enſemble, & les autres d'une ſeule qui bifurque, dont les dimenſions & la forme changent graduellement.

19. A, *fig.* 4, eſt l'orifice ſupérieur de l'eſtomac, qui eſt repréſenté en B. Le pylore eſt en C, & l'on voit qu'il eſt accompagné de quantité d'appendices vermiculaires DD. On apperçoit en E la véſicule du fiel, & en F le canal cholédoque: la rate eſt en G; elle eſt fort longue; le foie, qui n'eſt pas repréſenté dans cette figure, a deux lobes; la veſſie pneumatique H n'a qu'une cavité, & l'on voit en I un canal de communication qui s'étend de la veſſie pneumatique à l'eſtomac. Il eſt bon de faire attention à ce canal I; car Redi dit, 1. qu'il y a des poiſſons où l'on ne peut l'appercevoir; 2. que dans la plupart des poiſſons ce canal aboutit au goſier ou à l'orifice ſupérieur de l'eſtomac; ce que Borelli a cru être commun à tous les poiſſons; néanmoins on voit ici qu'il ſe rend au fond de l'eſtomac.

(3) J'ai déjà obſervé ailleurs que la ſtructure intérieure du corps d'un poiſſon n'avait aucun rapport avec l'art de le prendre; ainſi le défaut de ce ſquélette ne fera pas un vuide dans ce traité.

20. IL y a des auteurs qui veulent diſtinguer deux eſpeces d'aloſes; une qu'ils nomment *marine*, & l'autre *fluviatile* : cette diſtinction peut être admiſe dans le commerce, puiſqu'il eſt bien établi que les aloſes qu'on pêche dans les rivieres, ſont meilleures que celles qu'on prend à la mer; mais nous ſommes bien éloignés d'admettre, comme naturaliſtes, cette diſtinction, quoiqu'il y ait des pêcheurs qui prétendent que les aloſes qu'on prend à la mer ſont plus brunes que celles des rivieres, parce que ces différences peuvent dépendre de ce qu'elles engraiſſent dans les rivieres; & ce qui tranche complétement la difficulté, c'eſt que l'on convient que les aloſes paſſent de la mer dans les rivieres; qu'on ne connaît point d'aloſes qui reſtent continuellement dans l'eau douce, comme le font certaines truites; & tout le monde penſe que les aloſes qui ont échappé aux pieges que leur tendent les pêcheurs, celles qui ſe ſont rétablies de la maladie que le frai leur a occaſionnée, & celles qui n'ont point péri dans les tems de chaleur & de baſſe-eau, retournent à la mer; c'eſt donc le même poiſſon qui eſt tantôt dans l'eau ſalée, tantôt dans l'eau ſaumâtre, & tantôt dans l'eau douce.

21. IL eſt certain qu'on prend des aloſes beaucoup plus grandes les unes que les autres; mais il n'en réſulte pas des différences dans les eſpeces, puiſque les poiſſons, ainſi que les autres animaux, ne parviennent pas tout d'un coup à leur plus grande taille : les pêcheurs de la Loire prennent de petites aloſes, qu'ils nomment *aloſeaux* ou *aloſons*; j'en ai vu de ſi petites qu'on les confondait avec la menuiſe; mais ſi on leur avait donné le tems, ces jeunes poiſſons ſeraient devenus de groſſes aloſes. Il y en a qui confondent mal-à-propos les petites aloſes avec les feintes; j'eſſaierai dans la ſuite de diſſiper cette confuſion. Il convient encore d'avertir qu'il ne faut pas confondre les aloſeaux de la Loire, qui ſont de jeunes aloſes, avec les aloſeaux d'Oleron, que je crois du genre des ſardines ou des anchois : nous aurons occaſion d'en parler dans la ſuite.

22. LA chair d'une aloſe maigre qui vient de frayer, eſt ſeche & remplie d'arêtes; ce qui fait qu'on dit que c'eſt un mauvais poiſſon, qui n'eſt propre qu'à étrangler; mais quand elles ont repris chair, elles ſont fort bonnes. Ces poiſſons ne ſe conſervent pas auſſi long-tems bons que les ſaumons; néanmoins les chaſſes-marée en tranſportent aſſez loin dans les terres. Tous les défauts dont nous venons de parler, diſparaiſſent à meſure que les aloſes engraiſſent; & les groſſes aloſes qui ont ſéjourné dans une eau-vive, où il y a beaucoup de petits poiſſons, dont elles ſe nourriſſent & s'engraiſſent, ont une chair délicate & de bon goût; ce qui fait qu'on les ſert ſur les meilleures tables. Si en mangeant une petite aloſe on eſt incommodé par les arêtes, il n'en eſt pas de même lorſqu'elles ſont groſſes & bien en chair : il en eſt comme dans les autres poiſſons; une pe-

tite carpe, par exemple, eſt à peine mangeable, pendant qu'on n'eſt preſque pas incommodé par les arêtes quand les carpes ſont groſſes, bien charnues, & graſſes; peut-être encore que ceux qui accuſent les aloſes d'avoir tant d'arêtes, les confondent avec la feinte, qui eſt un poiſſon de la même famille. Nous allons en parler dans le chapitre ſuivant.

CHAPITRE II.

De la feinte.

23. CE poiſſon eſt appellé en latin *aloſa ficta aut falſa*, d'où eſt probablement dérivé le nom français *feinte*. Quelques-uns l'ont nommé *clupea maculis nigris notata :* on l'appelle à Paris *pucelle ;* à Bordeaux, *gatte :* dans pluſieurs ports on en diſtingue de deux eſpeces, dont les unes ſont toujours œuvées, & les autres toujours laitées. A l'embouchure de la Seine on conſerve le nom de *feinte* à celles qui ſont œuvées ou femelles, & on appelle *cahuhots* ou *calluaux* les laitées ou mâles : dans la Loire on appelle les femelles *couverts* ou *couvreaux*, & les mâles *laiteaux*, parce qu'ils ſont tous laités.

24. DANS les aloſes les mâles & les femelles ont une forme entiérement ſemblable; de ſorte que pour les diſtinguer, il faut leur preſſer le ventre pour en faire ſortir, ou des œufs ou de la laite : il n'en eſt pas de même à l'égard des feintes; celles qu'on aſſure être femelles reſſemblent beaucoup aux aloſes; celles qu'on dit être mâles ſont plus petites, plus alongées; de ſorte que quelques-uns qui s'en tiennent à une inſpection peu réfléchie & qui ne conſiderent que la grandeur, les comparent aux maquereaux.

25. QUOIQUE dans les animaux, particuliérement dans les oiſeaux, il y ait des eſpeces, dont les mâles different beaucoup des femelles, j'avais peine à admettre cette différence dans les feintes; & pour prendre confiance à ce que les pêcheurs me diſaient à ce ſujet, j'ai conſulté à l'égard de la Seine M. le marquis de Nagu, qui a ſes terres au bord de la Seine, près Caudebec; il m'a répondu que ſes pêcheurs étaient de ce ſentiment, & qu'on pouvait les croire, parce que ce poiſſon étant à bas prix, ils en mangeaient beaucoup, ce qui les mettait en état de s'aſſurer que les unes étaient laitées & les autres œuvées : il m'a de plus envoyé une feinte qui était œuvée, & un calluau qui était laité; mais deux poiſſons ne ſuffiſent pas pour décider la queſtion. M. de Montaudouin, correſpondant de l'académie, m'a écrit, qu'à Nantes on en pêchait de deux ſortes : que les groſſes, qu'on y nommait

couverts ou *couvreaux*, étaient toutes œuvées, & que les autres moins groſſes, & qu'on nommait *laiteaux*, étaient toutes laitées. Enfin M. Viger, lieutenant général de l'amirauté de Caen, eſt du même ſentiment; il m'écrit qu'on diſtingue aiſément dans la Seine les feintes femelles d'avec les mâles; mais qu'il y a dans l'Orne des poiſſons qu'on nomme *feintes*, dont on ne connaît le ſexe qu'en leur preſſant le ventre, & que ces poiſſons ſont fort bons : ſont-ce des aloſeaux ou quelqu'eſpece particuliere? je l'ignore.

26. VOYANT ce ſentiment auſſi généralement établi, & ayant reçu de ces deux eſpeces de feintes, je donnerai la deſcription des unes & des autres; mais auparavant je ferai remarquer, par rapport à leurs dénominations, qu'Alléon du Lac, dans ſon *Hiſtoire naturelle du Lyonnais*, dit d'après Belon, que l'abondance d'arêtes de ce poiſſon, l'a vraiſemblablement fait nommer par quelques anciens, *trichis* ou *trichias* : ſur quoi dom Antoine de Saint-Thomas, religieux feuillant, m'a fait remarquer, que pour plus grande exactitude il aurait pu ajouter, que les arêtes de ce poiſſon ſont très-fines, à peu près comme des poils, ce que déſignent ces deux mots grecs.

27. ASSURÉMENT les feintes ſont de la famille des aloſes; mais il ne faut pas, comme quelques-uns l'ont fait, confondre ces deux eſpeces de poiſſons, qui ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure, par le nombre & la poſition des nageoires; l'un & l'autre paraiſſent dans certaines ſaiſons, & paſſent de la mer dans l'eau douce, où elles fraient; mais les feintes deviennent rarement auſſi groſſes que les aloſes. La feinte œuvée qui m'a été envoyée par M. le marquis de Nagu, qui était des plus groſſes, avait 16 pouces de longueur, & on prend des aloſes qui ont 2 pieds & plus: les feintes communément paraiſſent plus effilées que les aloſes; néanmoins en avril & mai elles en diffèrent peu quand elles ſont remplies d'œufs, comme celle que nous avons repréſentée ſur la *pl. I*, *fig.* 9.

28. LA tête des feintes n'eſt pas tout-à-fait auſſi applatie par-deſſus que celle des aloſes, & elle paraît un peu plus arrondie : elles ont comme les aloſes la mâchoire inférieure un peu plus longue que la ſupérieure. Quand on coupe l'une & l'autre par le travers, comme par la ligne P D, *pl. I*, *fig.* 1, le dos de la feinte paraît arrondi, comme on le voit *fig.* 7; au lieu que celui de l'aloſe, *fig.* 6, forme un angle à la vérité fort obtus, les deux côtés *a a* étant un peu inclinés en forme de toit; du côté du ventre en *b* le corps de l'un & de l'autre forme un coin, mais communément celui de la feinte paraît plus aigu; tous les deux ont ſous le ventre les aſpérités dont j'ai parlé dans la deſcription de l'aloſe; mais il m'a paru qu'elles étaient moins ſenſibles aux feintes qu'aux jeunes aloſes. Communément les écailles des feintes paraiſſent moins dorées & moins brillantes que celles des aloſes, & ſur le dos elles tirent plus au bleu.

29. Il faut convenir, que les différences qui conſiſtent en plus & en moins, étant ſujettes à varier, emportent toujours quelques incertitudes; mais ce qui diſtingue principalement ces deux ſortes de poiſſons, & ce qui doit empêcher de les confondre, comme pluſieurs l'ont fait, c'eſt, qu'outre les différences que nous venons de faire appercevoir, la chair des feintes eſt ſeche, fade, peu délicate, en quelque façon dégoûtante, &, comme nous l'avons dit, extrêmement remplie d'arêtes, qui la rendent un manger fort déſagréable. Quand la vraie aloſe a été pêchée en bonne eau, qu'elle eſt graſſe & fraîche, elle eſt eſtimée un très-bon poiſſon, qui ſe ſert ſur les meilleures tables; au lieu que la feinte eſt généralement mépriſée, ſur-tout l'œuvée: elle ſe vend à vil prix, & les pauvres en font leur nourriture; néanmoins on en tranſporte quelquefois à Paris, où ceux qui ne s'y connaiſſent pas, les achetent pour des aloſes, quoique pour peu qu'on y fît attention, on appercevrait plus ou moins ſenſiblement ſur les côtes des feintes, des marques brunes, au nombre de ſix ou ſept, qui ſont détachées les unes des autres, comme on le voit aux *fig.* 5 & 9 de la *pl. I;* mais puiſqu'on diſtingue de deux eſpeces de feintes, nous allons en donner la deſcription.

Article premier.

Deſcription de la groſſe feinte œuvée de l'embouchure de la Seine, qu'on omme couvert *ou* couvreau *à l'entrée de la Loire.*

30. M. le marquis de Nagu m'a envoyé une belle feinte de l'embouchure de la Seine, qui avait 16 pouces de longueur; mais celle que je vais décrire, & qui eſt repréſentée, *pl. I, fig.* 9, avait 12 pouces de A en B: on peut la regarder comme étant d'une groſſeur ordinaire.

31. De A en C, vis-à-vis l'œil, il y avait un peu plus d'un pouce; de A au derriere de l'opercule des ouies, au-deſſus de D, 2 pouces 3 lignes; de A à la naiſſance K de l'aileron du dos, 4 pouces 8 lignes. L'étendue K L de cet aileron, à ſon attache au corps, était d'un pouce 6 lignes: la longueur du plus long rayon K M, de même. Il faut remarquer que vis-à-vis cet aileron il y a des écailles D D, *fig.* 10, qui ſont une gouttiere E, *fig.* 11, au fond de laquelle eſt implanté cet aileron: ce qui s'obſerve plus ou moins ſenſiblement aux autres poiſſons de cette famille.

32. De A à la naiſſance de l'aileron G, qui eſt derriere l'anus, il y avait un peu plus de 6 pouces. L'étendue G H de cet aileron, à ſon attache au corps, était d'un pouce 4 lignes; la longueur du plus long rayon I B de l'aileron de la queue était d'un peu plus de 2 pouces 6 lignes: de A en E, à

l'articulation des nageoires des ouies, il y avait 2 pouces 5 lignes; la longueur du plus long rayon de cette nageoire était d'un pouce ſix lignes.

33. DE A à l'articulation F des nageoires ventrales, il y avait 4 pouces 6 lignes; la longueur du plus long rayon de ces nageoires était d'un pouce 4 lignes. A l'égard de l'épaiſſeur verticale de ce poiſſon, priſe à différens endroits de ſa longueur, elle était en C, vis-à-vis de l'œil, d'un pouce 6 lignes; en E, 2 pouces 3 lignes; en G, 2 pouces; en H un peu moins d'un pouce. Il y avait ſur les côtés environ ſix taches brunes.

ARTICLE II.

Deſcription des petites feintes laitées, qu'on nomme à l'entrée de la Seine cahuhots *ou* calluaux, *& à l'embouchure de la Loire*, laiteaux.

34. CELLE que m'a envoyée M. le marquis de Nagu, qui était des plus grandes de ſon eſpece, avait un pied de longueur totale; mais celle que je vais décrire, & qui eſt repréſentée ſur la *pl. I, fig. 5*, qu'on peut regarder comme d'une grandeur commune, n'avait de A en H que 8 pouces 6 lignes.

35. DE A au centre de l'œil R, il y avait 8 lignes. De A au derriere de l'opercule des ouies C, un pouce huit lignes & demie. Toujours de A, au commencement D de l'aileron du dos, 3 pouces 4 lignes; la largeur de cet aileron, à ſon attache au corps, un pouce; le plus long rayon avait cette même longueur. Du muſeau A à l'anus K, 5 pouces 3 lignes.

36. L'ÉTENDUE M L de l'aileron de derriere l'anus, à ſon attache au corps, 1 pouce 2 lignes. De L à la naiſſance G de l'aileron de la queue, 7 lignes. La longueur G H du plus long rayon de l'aileron de la queue, 1 pouce 9 à 10 lignes. De A à l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 11 lignes. La longueur du plus long rayon de ces nageoires, 1 pouce. De A à l'articulation des nageoires ventrales, 3 pouces 6 lignes. La longueur du plus long rayon de cette nageoire, 9 lignes. La largeur verticale du poiſſon en R S, vis-à-vis de l'œil, 13 lignes; en N, vers l'articulation des nageoires branchiales, 1 pouce 8 lignes; de P en D, près la naiſſance de l'aileron du dos, 1 pouce 10 lignes. Vers T K, près la naiſſance de l'aileron du ventre, 1 pouce 4 lignes. De G en G, à la naiſſance de l'aileron de la queue, 7 à 8 lignes.

37. CES petites feintes ont comme les groſſes une file de taches brunes ſur les côtés; il m'a paru que ſouvent celle qui eſt la plus proche des ouies, a plus d'étendue que les autres, & encore que quelques-unes de ces taches tirent quelquefois ſur le roux. On convient aſſez généralement que les laitées ſont beaucoup meilleures que les œuvées; de ſorte que quand

il s'en rencontre de groſſes, ce qui eſt rare, elles ſont preſqu'auſſi eſtimées que les aloſes.

38. Les poiſſons, de même que les autres animaux, ne parviennent que par degrés à leur grandeur; ainſi on doit prendre des aloſes & des feintes, tant laitées qu'œuvées, de bien des grandeurs différentes; auſſi trouve-t-on de ces poiſſons très-petits confondus avec la menuiſe: on en prend de plus gros dans les manets de harengs, encore de plus gros dans ceux des maquereaux; & les chaſſes-marée en confondent dans leurs paniers avec des harengs, à qui ils reſſemblent par la couleur de leurs écailles, (qui néanmoins n'eſt pas auſſi brillante), la poſition & le nombre des ailerons & des nageoires; mais en les examinant avec attention, on apperçoit que ces poiſſons ſont un peu plus larges, moins épais vers le dos, & qu'ils ont ſur les côtés des taches noires qu'on n'apperçoit point aux aloſes ni aux harengs, & qu'en général ils reſſemblent plus aux aloſeaux qu'aux harengs.

Article III.

De pluſieurs poiſſons de la famille des aloſes.

39. M. Guignard, commiſſaire de la marine à Marſeille, m'a envoyé des petits poiſſons, que les pêcheurs lui avaient apportés ſous le nom de *harengades;* il m'a été aiſé de reconnaître que c'étaient de petites feintes ou des pucelottes; les plus grandes avaient 6 pouces de longueur; les taches noires des côtés étaient plus apparentes qu'à celles que j'avais vues, & quelques-unes en avaient juſqu'à huit. J'ai cru ſuperflu de les faire graver, parce qu'à la grandeur près, ces poiſſons reſſemblaient exactement à celui qui eſt ſur la *planche I, fig. 5.*

Cornuo.

40. Alleon du Lac parle d'un mauvais poiſſon, qu'il nomme *cornuo*, qui remonte la Loire en grande quantité avec les aloſes, dont il ne differe que parce qu'il eſt plus court. Je ne le connais pas; & d'après cette notice, je ſerais tenté de ſoupçonner que c'eſt le couvreau de l'embouchure de la Loire.

Grand gai ou pucelotte.

41. Les pêcheurs de la Manche diſent, & M. le Teſtu de Dieppe me le confirme, qu'ils trouvent, dans les manets deſtinés à prendre des harengs ou des maquereaux, des poiſſons qu'ils nomment *grands gais*, qui, à la grandeur

deur près reſſemblent aux aloſes, & que ces poiſſons n'ont jamais ni laite ni œufs, ce qui indique que ce ſont de jeunes poiſſons; c'eſt probablement ce qui fait qu'on les nomme *gais*. Celui qui eſt repréſenté, *pl. II, fig.* 1, avait 12 pouces de longueur totale; quelques-uns le nomment *puceſotte*; comme ces poiſſons n'ont point de taches ſur les côtés, j'inclinerais à penſer que ce ſont de jeunes aloſes.

Harengûe.

42. OUTRE les poiſſons dont nous venons de parler, qui ſont de la famille des aloſes, il y en a encore un de même genre, & qui reſſemble beaucoup au grand gai: celui qui eſt repréſenté *pl. II*, *fig.* 2, avait 12 pouces de longueur, & il y en a de plus grands.

43. M. CLERON, profeſſeur d'hydrographie au Havre, m'a envoyé l'eſquiſſe d'un poiſſon, entiérement ſemblable à celui de la *figure* 2; ce poiſſon de M. Cleron avait été pris dans un parc tendu à la côte; il n'avait que 9 pouces de longueur, & M. Cleron me marque qu'il y en a fréquemment de cette taille; que cependant il s'en prend de beaucoup plus grands.

44. CE poiſſon n'a, ainſi que l'aloſe, point de dents, & il lui reſſemble par le nombre & la poſition des ailerons & nageoires; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, & M. Cleron remarque, que le poiſſon dont il m'a envoyé l'eſquiſſe, reſſemble aſſez à l'ombre qui eſt gravé à la ſeconde ſection, *planche III*, *fig.* 3; mais qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue; il n'a point de tache ſur les côtés: quelques pêcheurs prétendent, que ce poiſſon en groſſiſſant devient aloſe; d'autres diſent qu'il reſſemble plus à la feinte, parce que ſa chair eſt ſeche & qu'il a beaucoup d'arêtes; mais on n'en peut pas conclure affirmativement que ce poiſſon ne ſoit pas une jeune aloſe, d'autant que, comme je l'ai fait remarquer en plus d'un endroit, les poiſſons qui ſont petits & maigres ont preſque toujours des arêtes plus incommodes que ceux qui ſont gros & charnus; d'ailleurs M. Cleron m'écrit, qu'il a vu des poiſſons de l'eſpece dont il s'agit, qui avaient 20 & 22 pouces de long, que ceux-là étaient fort bons à manger, & ſe ſervaient ſur les meilleures tables; cependant, comme les pêcheurs ſavent diſtinguer les groſſes harengues des aloſes, je crois devoir regarder le poiſſon dont nous parlons comme étant d'une eſpece particuliere, qui n'eſt ni feinte ni aloſe, d'autant plus que M. Cleron dit, qu'à celui qu'il a examiné, le premier rayon de l'aileron du dos était plus long que les autres, & aſſez dur; ce qui ne s'apperçoit point au poiſſon que j'ai fait deſſiner *planche II*, *figure* 5.

45. IL y a encore d'autres poiſſons de la famille des aloſes; mais comme

ils paraiſſent ſe rapprocher des harengs, nous remettons à en parler dans la ſuite de cette ſection.

46. JE conviens que ce que je viens de dire de ces petits poiſſons laiſſe quelqu'incertitude; c'eſt pourquoi j'invite ceux qui ſe trouveront à portée des endroits où l'on en fait la pêche, de diſſiper les nuages que je ſuis obligé de laiſſer ſubſiſter.

CHAPITRE III.

De la pêche des aloſes, des feintes, & des petits poiſſons qu'on nomme, en différens endroits, aloſeaux, pucelottes, *&c.*

47. APRÈS avoir fait connaître, autant qu'il nous a été poſſible, ces différens poiſſons, il convient de décrire les façons de les pêcher; en général elles different peu de ce qu'on pratique pour prendre les ſaumons & les truites; de ſorte que quelquefois on prend en même tems ces différens poiſſons; & cela doit être, puiſque tous paſſent de la mer dans les rivieres, ordinairement les aloſes un peu plus tard que les ſaumons, & les feintes vers la fin de la pêche des aloſes: mais une circonſtance qu'il eſt bon de faire remarquer, eſt, que les ſaumons qui remontent les grandes rivieres, paſſent communément dans les petites, & dans les ruiſſeaux ou les gaves qui y affluent, dont les eaux ſont très-vives, & qui coulent avec rapidité; au lieu que les aloſes paraiſſent ſe plaire dans les grandes rivieres qui ont un cours plus uniforme. Par exemple, la plupart des ſaumons & des truites qui remontent l'Adour, quittent cette grande riviere pour paſſer dans les ruiſſeaux & les gaves qui viennent des montagnes; au lieu que beaucoup d'aloſes reſtent dans l'Adour; je dis beaucoup, parce qu'il y a des aloſes qui paſſent dans les gaves, & auſſi quelques ſaumons qui ſuivent l'Adour; & d'après ce que me marque M. le préſident de Borda, je crois pouvoir dire, que la différence qu'il y a à cet égard entre les ſaumons & les aloſes, c'eſt que les ſaumons cherchent avec avidité les eaux vives, au lieu qu'il paraît que les eaux claires ou troubles, vives ou dormantes, ſont indifférentes aux aloſes.

48. QUOIQU'ON prenne beaucoup d'aloſes dans la Loire, on n'en prend preſque point dans le Loiret; mais il y a d'autres rivieres qui s'abouchent à la Loire, où l'on en prend beaucoup: telles ſont la Mayenne qui paſſe à Angers, la Vienne, le Cher, &c. Elles franchiſſent bien de petites chûtes d'eau; mais elles ne remontent pas les cataractes, comme le font les ſaumons & les

truites ; c'eſt peut-être pour cette raiſon qu'elles ſe tiennent plus volontiers dans les grands fleuves qui ont un cours plus paiſible & plus uniforme, que dans les ruiſſeaux qui ont un cours très-rapide & qui forment des torrens.

49. AVANT de parler expreſſément de la pêche des aloſes & des feintes, je vais indiquer dans des paragraphes particuliers, 1. les endroits où l'on trouve plus fréquemment ces poiſſons ; 2. les marques extérieures, qui font connaître que les aloſes ſont de bonne qualité ; 3. les ſaiſons où ces poiſſons ſont les meilleurs, & celles où il convient d'en interrompre la pêche. J'entrerai enſuite dans des détails ſur la façon de les prendre.

Des endroits où l'on trouve plus abondamment des aloſes & des feintes.

50. NOUS avons déjà dit que les aloſes paſſent de la mer dans les rivieres qui s'y déchargent, d'où il ſuit qu'il y a des aloſes à la mer ; néanmoins il eſt bien rare qu'on en prenne avec les différens filets qu'on tend au large, mais on en trouve dans les pares & dans les filets qu'on tend à la baſſe-eau ; ce qui engage les pêcheurs à les regarder comme des poiſſons littoraux.

51. COMME ils ſont portés par inſtinct à paſſer en certaines ſaiſons dans les rivieres, ils ſe raſſemblent à leur embouchure, & l'on y en prend plus que dans les endroits qui en ſont éloignés, pas cependant autant que dans le lit même des rivieres, où étant plus raſſemblés, ils en ſont plus aiſés à rencontrer, ſur-tout dans la ſaiſon de la grande montée ; car il y a des ſaiſons où l'on n'en prend aucun.

52. IL ſuit de ce que nous venons de dire, qu'on prend des aloſes dans la plupart des endroits où l'on trouve des ſaumons ; & cette eſpece de poiſſon, en remontant les rivieres, ſe diſtribue dans preſque toutes les provinces du royaume, en Flandres, en Picardie, en Normandie, en Bretagne, en Aunis, en Gaſcogne, en Béarn, même dans la Méditerranée, où l'on ne trouve preſque point de ſaumons ; car on m'a aſſuré que les meûniers de la riviere d'Erault, riviere du bas-Languedoc, qui prend naiſſance dans les Cévennes, & ſe décharge dans le port d'Agde, en prennent avec des filets à manche. Et quoique nous diſions que les aloſes ſe diſtribuent dans quantité de rivieres différentes, il en eſt comme du ſaumon ; elles entrent en bien plus grande quantité dans certaines rivieres que dans d'autres, ſans que je puiſſe dire ce qui les détermine à faire ce choix.

53. M. Guillot, commiſſaire de la marine, m'écrit qu'on pêche à Saint-Malo, & dans les environs, un poiſſon qu'on appelle *aloſes*, mais qui n'eſt pas celui qu'on connaît ſous ce nom à Angers & à Paris : ce ſont peut-être

des feintes. A l'égard des pays étrangers, on en prend dans les isles Britanniques, en Hollande, à Veniſe, dans le nord, &c.

Des marques extérieures qui ſont juger qu'une aloſe eſt de bonne qualité.

54. IL eſt certain que les aloſes, encore plus que d'autres poiſſons, ſont d'une qualité ſupérieure dans certaines eaux, & dans les endroits où elles trouvent abondamment une nourriture qui leur convient: à l'embouchure de la Seine, ce ſont des éperlans ou des ables; dans la Loire, des capelans ou preſtras; ailleurs des grados ou d'autres petits poiſſons: elles ſont beaucoup meilleures dans ces parages, que dans les endroits où elles ſont réduites à ſe nourrir de petites chevrettes & autres cruſtacées.

55. LA ſaiſon influe beaucoup ſur la qualité des aloſes; celles qui ont ſéjourné du tems dans l'eau douce, valent mieux que celles qui ſortent de la mer; celles qui ne ſont pas remiſes de la maladie que leur occaſionne le frai, ſont un manger très-médiocre, ainſi que celles qu'on prend dans le tems des baſſes-eaux, & lorſqu'il fait chaud; leur chair, comme nous l'avons dit, eſt mollaſſe & dégoûtante; enfin, il ne faut pas prendre les feintes pour les aloſes, & c'eſt je crois par cette mépriſe qu'on fait peu de cas des aloſes en quelques endroits, pendant que dans d'autres on les met au nombre des meilleurs poiſſons. Dans ces endroits où l'on mépriſe l'aloſe, on dit qu'elle eſt remplie d'arêtes, & que ſa chair eſt fade; cela convient aux feintes, mais non pas aux aloſes. Il eſt vrai que quand elles ſont petites & maigres, leurs arêtes ſont incommodes; cependant leur chair, quoique ſeche, a un goût agréable; mais quand elles ſont d'une bonne groſſeur, bien charnues, & graſſes, on ne redoute pas plus leurs arêtes que celles des groſſes carpes.

56. POUR réſumer ce que nous venons de dire, on doit regarder d'un œil de préférence les aloſes, dont la tête paraît petite & le dos épais, parce que ce ſont des ſignes qu'elles ſont charnues & graſſes; les écailles claires & brillantes indiquent qu'elles ont ſéjourné du tems dans l'eau douce, où elles ſe ſont engraiſſées. Quand les ouies ſont vermeilles, & les yeux clairs, on peut compter qu'elles ſont fraîches; ſi, outre cela, elles ont été pêchées en bonne eau, en bonne ſaiſon, & qu'elles ſoient d'une bonne groſſeur, ce ſera par-tout un poiſſon excellent.

De la ſaiſon la plus propre à prendre de bonnes aloſes, & de celle où il convient d'en interrompre la pêche.

57. NOUS avons dit en plus d'un endroit que la chair des aloſes qui ſor-

tent de la mer, est seche & beaucoup moins agréable que celle des poissons qui ont séjourné dans les eaux douces: d'où l'on doit conclure que les aloses de primeur sont moins bonnes que les autres: nous avons prévenu qu'elles sont mauvaises dans le tems du frai, ce qu'elles ont de commun avec presque tous les poissons; nous avons aussi averti, que quand les eaux sont basses, & par les chaleurs, la chair des aloses devient mollasse, & fait un manger désagréable; ainsi, pour manger de bonnes aloses, il ne faut prendre ni celles de primeur ni celles qu'on pêche à la fin de la saison, mais dans le tems où elles sont le plus abondantes. On a vu dans la section précédente le tems où l'ordonnance veut qu'on ouvre les pêcheries, pour laisser aux poissons la liberté de retourner à la mer. Supposant que cette loi soit ponctuellement observée, les aloses qui ont échappé aux piéges des pêcheurs, & qui n'ont point succombé à la maladie du frai, ont, ainsi que les saumons & les truites, la liberté de retourner à la mer. Je crois qu'il en périt beaucoup quand les eaux sont basses, sur-tout lorsqu'il fait chaud; mais enfin celles qui échappent à tous ces accidens, ont la liberté de retourner à la mer lorsque les passages sont ouverts.

58. J'AI dit, à l'occasion des saumons, que l'ordonnance veut qu'on tienne les mailles des filets assez ouvertes pour ne point détruire les saumons & les truites; mais, au mépris de ces sages réglemens, les pêcheurs forment des gords & tendent des filets, dans lesquels il s'entasse des petits poissons de toute espece, qu'on vend avec la menuise; or ces filets arrêtant les aloseaux, comme les saumoneaux, il en résulte une dévastation énorme de poisson, & le dommage est encore plus grand pour l'alose que pour le saumon, parce qu'au moins les saumoneaux sont un manger délicat, au lieu que les aloseaux sont tellement remplis de fines arêtes, qu'ils ne sont bons qu'à amorcer les haims.

59. JE me bornerai à dire ici en général, que la pêche des aloses dure, dans les rivieres de France, depuis le mois de mars jusqu'à celui de juin, au plus de juillet; mais je me propose d'indiquer plus préciséement les saisons pour chaque lieu lorsque je parlerai des pêches qui se font en différens endroits.

60. JE remarquerai de plus, que comme il est certain que les aloses passent de la mer dans les rivieres, il n'est pas douteux qu'on doit trouver de ces poissons à la mer, dans l'eau salée, à l'embouchure des rivieres dans l'eau saumâtre, & dans le lit des rivieres où l'eau est fort douce. Nous allons dire un mot, dans autant de paragraphes, de la pêche des aloses en ces différens endroits.

De la pêche des aloses à la mer.

61. IL est certain qu'il y a des aloses à la mer; on ne peut pas en douter,

puiſque celles qu'on prend dans les rivieres en viennent : cependant je ne ſache pas, ainſi que je l'ai déjà dit, qu'on prenne des aloſes au large dans la ſaiſon de leur montée ; mais on en trouve fréquemment dans les parcs fermés, garnis d'une chaſſe, & qui reſſemblent aſſez à celui dont nous avons parlé premiere partie, ſeconde ſection, ainſi que dans les filets qu'on tend au bord de la mer à la baſſe-eau. On peut à cette occaſion conſulter ce que nous avons dit de la pêche des ſaumons, ſeconde partie, ſeconde ſection, car les aloſes ſe prennent au bord de la mer préciſément comme les ſaumons. Il y a quelques aloſeaux & de petites feintes qui ſe maillent dans les manets à maquereaux, ou à harengs, & je ſoupçonne que quelques-uns mordent aux haims qu'on tend pour prendre les merlans.

De la pêche des aloſes ſur les plages, à l'embouchure des rivieres.

62. Comme ces poiſſons ſe raſſemblent à l'embouchure des rivieres pour paſſer dans l'eau douce, il eſt ſenſible qu'on doit en prendre davantage dans les parcs & les étentes qu'on y établit. Et pour cette même raiſon les pêcheurs les chaſſent avec de grandes ſaines qu'on traîne avec de petits bateaux, ainſi que nous l'avons expliqué en parlant de la pêche du ſaumon, où nous renvoyons pour ne point faire de répétitions inutiles.

De la pêche des aloſes dans le lit des rivieres.

63. On n'établit pas ordinairement dans le lit des rivieres des pêcheries expreſſément deſtinées à prendre des aloſes, comme on le fait pour les ſaumons, ainſi que nous l'avons expliqué dans la ſeconde ſection ; mais on prend beaucoup d'aloſes dans quelques-unes des pêcheries établies pour les ſaumons. Je vais terminer les conſidérations générales que je me ſuis propoſé de donner ſur la pêche des aloſes, par une deſcription des filets & des autres inſtrumens qu'on a coutume d'employer pour cette pêche.

Deſcription des inſtrumens qu'on emploie pour la pêche des aloſes, des feintes, &c.

64. On ſe ſert, pour cette pêche, de nappes ſimples ou de ſaines dont la tête eſt garnie de flottes de liège, & le pied de leſt de plomb ; ordinairement les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en quarré ; mais plus communément on ſe ſert de tramails dont la flue ou nappe a les mailles aſſez ouvertes pour ne pas retenir les petits poiſſons, ou des filets

à peu près ſemblables à ceux que nous avons repréſentés premiere partie, ſeconde ſection.

65. IL faut que ce filet ſoit tendu, tantôt à fleur d'eau, & tantôt à une profondeur plus ou moins grande, ſuivant le lieu que les poiſſons occupent dans l'eau; car lorſqu'il fait très-froid, ou fort chaud, & que les eaux ſont claires, ils ſe tiennent éloignés de la ſuperficie; au contraire ils s'en approchent quand l'air eſt doux, ou lorſque les eaux ſont troubles. Pour donc établir le filet relativement au lieu que le poiſſon occupe dans l'eau, les pêcheurs mettent plus ou moins de flottes de liege à la ralingue qui borde la tête du filet; & pour mettre ou ôter facilement & plus promptement ces flottes, ils taillent les lieges comme de petites roulettes, C, *pl. II*, *fig.* 3, qui ont 3 ou 4 pouces de diametre; ces flottes ſont percées au milieu pour recevoir la ralingue du filet, & elles ſont fendues à un endroit de la circonférence juſqu'au trou du centre; moyennant cette conſtruction fort ſimple, que tous les pêcheurs ne ſuivent pas, on ajoute ou on retranche très-aiſément & promptement les flottes : quand on en veut ajouter, on paſſe la ligne des lieges dans la fente de la flotte; comme le liege eſt élaſtique, il permet qu'on entre la corde juſqu'au trou du milieu; & comme le liege ſe reſſerre, elle n'en peut plus ſortir juſqu'à ce qu'on faſſe un effort pour la faire paſſer par la même fente, ce qu'on pratique quand on veut retrancher des flottes. On ne met à la corde qui borde le pied du filet les bagues de plomb qu'à 1, 2 ou 3 pieds les unes des autres, parce qu'il n'en faut que ce qu'il convient, pour que le filet ſe tienne dans l'eau verticalement, & ſon poids ſuffit quelquefois pour cela.

66. ASSEZ ſouvent pour entretenir dans l'eau le filet à la profondeur qu'on deſire, on met fort peu de liege à la ralingue AA, *pl. II*, *fig.* 4, qui borde la tête du filet, & on met de groſſes flottes de liege BB, à des cordes DD, qui ſont liées à la ralingue A A du filet; au moyen de ces lignes DD, qu'on tient plus ou moins longues, on entretient le filet plus ou moins avant dans l'eau.

67. LE calibre des mailles n'eſt pas par-tout le même; il varie quelquefois ſuivant les différentes ſaiſons; mais preſque toujours les mailles ſont plus ouvertes que ne l'exige l'ordonnance, qui permet de ſe ſervir de filets à aloſe en toute ſaiſon, même dans celle du frai ou *de la fraie* (*), pourvu que les mailles de la flue aient au moins un pouce d'ouverture en quarré. Lorſque je parlerai des pêches qui ſe font en différens endroits, je marquerai la grandeur des mailles qui y ſont en uſage.

(*) Suivant l'uſage reçu parmi les pêcheurs, nous avons toujours dit le tems *du frai*; mais ſuivant tous les auteurs & les ordonnances, il faut dire, le tems *de la fraie*.

68. LES pêcheurs ont beſoin de bouées B, *fig.* 4, pour mettre au bout forain de leurs filets. Nous en avons repréſenté pluſieurs, premiere partie, ſeconde ſection; mais les pêcheurs d'aloſes les font ordinairement, avec des morceaux de liege qu'ils arrangent, & aſſujettiſſent avec un enlacement de bitord qui forme comme un filet à larges mailles E, *pl. II*, *fig. 3*; ils y ajoutent un petit ſignal qui leur ſert à connaître la poſition de leur filet.

69. D'AUTRES forment leurs bouées B, *fig. 3*, avec une planche de liege *a a*, aſſez grande, qu'ils plient en demi-cercle; ils établiſſent au milieu un morceau de bois *b*, qui traverſe le liege, & au bout duquel eſt attachée la drôme *d*: ce morceau de bois *b* eſt traverſé à ſon milieu par un autre *c c*, dont les bouts s'appuient ſur le liege pour l'entretenir dans une ouverture convenable: comme les bouts *a a* de la planche de liege ſortent de l'eau, on eſt diſpenſé d'y ajouter de ſignal. C, *fig. 3*, eſt une flotte en roulette, telle que nous l'avons décrite plus haut, & l'on voit en D, un nombre de ces flottes enfilées par une corde, ce qu'on appelle un *cordon de flottes*. Enfin il faut encore pour tranſporter le poiſſon, des mannes ou paniers à anſes F; on en fait de différentes formes & grandeurs; les femmes les portent ordinairement ſur la tête; en quelques endroits on les nomme *barattes*.

70. AVANT que de paſſer au détail des pêches qui ſe font en différens endroits, je crois devoir terminer ce qui regarde les conſidérations générales ſur la pêche de l'aloſe, par une remarque qui a ſon application à tous les endroits où l'on pêche ce poiſſon. Nous avons dit dans la ſection précédente que les ſaumons & les truites ſe plaiſent dans les endroits où les eaux ont beaucoup de courant, comme à la chûte des moulins, près les arches des ponts, &c. il n'en eſt pas de même des aloſes, les lieux les plus commodes pour les pêcher avec ſuccès, ſont les anſes, les rapports d'eau où les poiſſons ſont plus tranquilles; les tems les plus propres pour faire une bonne pêche, ſont les nuits obſcures, lors des crues, quand les eaux ſont troubles. Dans des circonſtances contraires, les aloſes apperçoivent le filet, & l'évitent.

71. ON aſſure que quand il fait chaud, les aloſes ſe retirent ſur les deux heures après-midi dans les grands fonds, & que c'eſt là qu'il faut les aller chercher; on dit auſſi que par les tems d'éclairs & de tonnerre, elles ſe retirent dans des endroits où il y a une grande profondeur d'eau, même qu'elles retournent à la mer quand elles en ſont peu éloignées; & dans ces circonſtances on fait une mauvaiſe pêche: cela n'eſt pas d'accord avec ce qu'on remarque pour les pêches ordinaires dans les rivieres; car comme par les tems orageux les poiſſons ſont en mouvement, il me paraît qu'on en prend davantage.

72.

De la pêche des aloſes en Flandre, & particuliérement dans la Moſelle.

72. M. le baron de Tſchoudy, bailli de Metz, à qui j'ai eu recours pour avoir des éclairciſſemens ſur les pêches qui ſe pratiquent dans la Moſelle, me marque; 1. que les aloſes y entrent à la fin du mois d'avril, & que la pêche de ce poiſſon ceſſe à la fin de juin; 2. qu'on en prend qui pèſent depuis trois livres juſqu'à huit; 3. qu'on les pêche avec un grand filet qu'on nomme *raie;* 4. qu'on eſtime beaucoup plus celles qu'on prend dans la riviere que celles de la mer, leur chair eſt agréable & nourriſſante; 5. qu'on trouve dans la tête un os fort dur qu'on regarde comme une pierre: quand elle eſt préparée & porphyriſée, elle fournit une poudre abſorbante & alkaline à laquelle Lémery a jugé à propos d'attribuer de grandes propriétés; 6. L'aloſe s'y nourrit de petits poiſſons, ſur-tout de l'ablette.

De la pêche de l'aloſe en Normandie, & particuliérement à Quillebeuf.

73. LA pêche des aloſes ſe fait à Quillebeuf, petite ville à ſept lieues du Havre, du côté de l'embouchure de la Seine, depuis le commencement de mars juſqu'à la fin d'avril; on ſe ſert quelquefois de guideaux qu'on tend au bord des bancs, ou bien de morte-eau, & lorſque la mer eſt belle, on fait la pêche avec des ſaines. On prend auſſi des aloſes & des feintes avec des tramaux, qu'ils nomment *aloſiers* ou *feintiers*, ou encore *rets vergant* ou ſimplement *vergueux:* les mailles des hameaux ont 8 ou 9 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue 27 à 29 lignes. On établit ces filets preſqu'à la ſurface de l'eau, ſi on les calait par fond, on ne prendrait preſque rien.

De la pêche des aloſes & des feintes dans la Seine près de ſon embouchure.

74. LES aloſes de l'embouchure de la Seine ſont ordinairement graſſes & de bon goût, parce qu'elles y trouvent quantité de petits poiſſons, particuliérement des éperlans, qui leur fourniſſent une bonne & abondante nourriture; mais on eſtime plus celles qu'on prend en remontant la Seine, que celles qu'on prend vers la mer. Cette pêche commence en février ou mars, & finit en mai; les plus fortes aloſes ont 2 pieds de longueur & peſent 8 à 10 livres.

75. OUTRE les aloſes qu'on trouve dans les parcs qu'on conſtruit au bord de l'eau, on en prend avec des ſaines qui ont 60 à 80 braſſes de longueur; les pêcheurs nomment *aloſieres* celles qui ſervent à prendre des aloſes, & *feintieres*

celles qui ſervent à prendre des feintes; les mailles pour les aloſes, depuis le mois de mars juſqu'à la fin de mai, ont 2 pouces 5 à 6 lignes d'ouverture en quarré; & pour les feintes, depuis le mois de mai juſqu'à la fin de juillet, 1 pouce 8 à 10 lignes. Ainſi les mailles des feintieres ſont moins grandes que celles des aloſieres.

76. ON pêche auſſi ces poiſſons avec des tramaux faits de fil très-fin; les mailles des hameaux ont 8 pouces d'ouverture en quarré, & celles de la flue 2 pouces 4 lignes; il y a au pied une corde qui porte un peu de leſt; à la tête, une autre corde garnie de liege; & en outre pour ſoutenir les fils qui ſont très-déliés & qui pourraient être rompus par de gros poiſſons, on met au milieu de la hauteur du filet une troiſieme corde F F, *pl. II, fig.* 4, qu'on nomme *du parmi:* ces filets ſont mis à l'eau, conduits & quelquefois relevés au moyen de petits bateaux G. Comme les aloſes remontent les rivieres, on pêche plus ſouvent en deſcendant la riviere qu'en montant.

77. IL y a ordinairement dans chaque bateau quatre hommes; deux nagent, un gouverne, & le quatrieme met le filet à l'eau; on pêche de petit flot & de juſant. On établit ordinairement les filets près de la ſurface de l'eau, mais quand on s'apperçoit que le poiſſon ſe tient à une certaine profondeur, on attache à la tête du filet des cordes D, qu'on nomme *baſſoins*, *fig.* 4, *pl. II*, garnis de groſſes flottes B, qui répondent à la corde A A, de la tête du filet au moyen des baſſoins, qu'on alonge ou qu'on raccourcit à volonté; on établit le filet à la profondeur d'eau qu'on juge convenable.

78. LE bateau & les filets appartiennent ordinairement au maître pêcheur, qui prend des compagnons, ſoit à la ſemaine, ſoit à gages; en ce cas tout le profit de la pêche lui appartient. Quoique les aloſes ne ſe conſervent pas auſſi long-tems que les ſaumons, les chaſſes-marée en tranſportent aſſez loin quand l'air eſt frais. Il remonte quelques aloſes fort haut dans la Seine; car j'en ai mangé de très-bonnes qui avaient été pêchées au-deſſus de Paris; mais cela n'eſt pas commun.

De la pêche des aloſes & des feintes dans la Loire.

79. JE ne connais point de riviere en France où l'on prenne autant d'aloſes que dans la Loire. Au bord de celles qui ſont peu poiſſonneuſes, la plupart des riverains ſont tantôt pêcheurs, & tantôt ils ſont d'autres métiers. Il y en a, par exemple, à Rouen qui ſont jardiniers & pêcheurs; & à Bordeaux, beaucoup partagent leur tems entre la pêche & la culture de la vigne; mais comme la Loire eſt très-poiſſonneuſe, & qu'elle fournit aſſez de poiſſon dans toutes les ſaiſons pour que la pêche ne ſoit interrompue que dans les tems de glace, il y a des riverains qui vivent uniquement

de la pêche, n'ayant pas d'autre occupation; & leurs femmes ſont chargées de porter le poiſſon aux marchés voiſins, ou de le vendre à des chaſſes-marée.

80. A NANTES, comme ailleurs, on prend des aloſes à la mer; mais c'eſt accidentellement; la pêche eſt plus avantageuſe à l'embouchure de la Loire, & beaucoup plus encore dans ſon lit. Il eſt certain qu'on en prend du côté de Nevers; mais ce poiſſon s'y trouve en grande abondance, parce que c'eſt un entrepôt où Nantes, Angers, Tours, Blois, y envoient beaucoup par charrois.

81. IL faut que ce poiſſon remonte beaucoup dans ce fleuve, ſi comme on me l'a aſſuré, on en prend à la foſſe du moulin de Roanne aſſez abondamment pour en fournir Lyon. Mais la Loire ſerait encore plus poiſſonneuſe, ſi les pêcheurs ne détruiſaient pas une multitude de petits poiſſons avec des filets à mailles très-ſerrées, & des guideaux qu'ils tendent entre les isles. Il y a quantité de criques qui ſe rempliſſent d'eau lorſque la riviere eſt groſſe, & dans leſquelles il s'éléverait beaucoup de poiſſons qui rentreraient dans la riviere lors des débordemens; mais les riverains vont les prendre avec des trubles ou des tamis attachés au bout d'un bâton. On ne peut pas ſe former une idée de la prodigieuſe quantité de poiſſons qu'on détruit par ces pêches abuſives. M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint Martin d'Angers, me marque qu'on pêche les aloſes & les feintes avec le carrelet & la ſaine, préciſément comme nous avons dit, ſeconde partie, ſeconde ſection, qu'on prend les ſaumons à cette partie de la Seine.

82. LES bateaux qu'on emploie pour la pêche des aloſes, & que l'on nomme *barges* à l'embouchure de la Loire, G, *pl. II*, *fig.* 4, & *toue* vers Tours & Orléans, ſe terminent en pointe par les deux bouts, comme une navette; ils ſont ordinairement armés de deux hommes; leur port eſt d'un ou deux tonneaux; ils ont un petit mât & une voile dont ils ſe ſervent rarement, & qu'ils amenent toujours quand ils ſont en pêche. Ces bateaux appartiennent ordinairement au maître pêcheur, qui pour cela emporte le quart du profit; le reſte ſe partage entre les gens de l'équipage, hommes, femmes ou filles; car dans bien des cas, ils prennent un compagnon avec deux femmes ou deux filles qui paſſent pour un homme.

83. LES pêcheurs mettent leurs filets à l'eau le ſoir; ils dérivent toute la nuit au gré de la marée, & ils les relevent le jour pour s'en revenir, ſi le tems le leur permet, ſinon ils amarrent leur barge à terre, & étendent leurs filets ſur des arbres pour les faire ſécher, juſqu'à ce que la marée leur permette de gagner la ville pour y vendre leur poiſſon. Ce filet differe peu de celui qu'on nomme *ſédor*, que nous avons décrit en parlant du ſaumon; les bouts de ce tramail ſont garnis de la bouée E, *fig.* 3, qui indique ſi le

filet eſt bien établi; pour cela il doit croiſer la riviere par ſon travers, comme *a a*, *fig.* 5; s'il n'eſt pas bien diſpoſé, ils bordent leurs avirons & eſſaient de le mieux diriger au moyen d'une manœuvre H, *fig.* 4, qui a environ dix braſſes de longueur qu'ils conſervent dans leur barge, & qui répond au bout du filet oppoſé à la bouée B.

84. Quand ils ont dérivé un tems convenable, ils halent le filet à bord de la barge pour prendre le poiſſon qui eſt maillé. Ces filets ont environ cent braſſes de longueur ſur 6 pieds de chûte, & les mailles de la flue ont 2 pouces d'ouverture en quarré. Lorſque les pêcheurs qui ſont à la dérive, rencontrent quelque bateau à l'ancre dans la riviere, ils halent promptement le filet à bord, juſqu'à ce qu'ils aient paſſé le cable du bateau qui eſt mouillé, enſuite ils le remettent à l'eau pour continuer leur pêche. Quand le jour paraît, ils gagnent le bord de la riviere; ils y étendent leurs filets, & attendent la nuit pour recommencer à pêcher.

85. Nous n'avons parlé juſqu'ici que de la pêche qui ſe fait avec le tramail; nous allons expliquer comment on pêche avec des ſaines leſtées & flottées. Ces ſaines ont 6 pieds de chûte, & depuis quarante juſqu'à quatre-vingt braſſes de longueur, plus ou moins, ſuivant l'étendue de la nappe d'eau; elles n'ont point de manche au milieu comme en ont les *eiſſaugues* de Provence; mais le milieu du filet a beaucoup plus de chûte que les extrêmités. Les pêcheurs embarquent leur filet dans une chaloupe équippée de trois hommes; deux nagent pour gagner le large pendant que le troiſieme jette le filet à l'eau: à l'autre bout du filet eſt amarré un cordage, de trente à quarante braſſes de longueur, qu'un homme qui eſt reſté à terre retient; quelquefois un bout du filet *c*, *pl. II*, *fig.* 5, eſt amarré à un pieu qui eſt au bord de l'eau, & l'autre bout répond à une barge qui, après avoir décrit une grande enceinte, revient au pieu pour tirer le filet à terre; mais quand le filet eſt retenu par un homme qui eſt ſur le rivage, il ſuit la barge ſur le bord de l'eau, & de concert avec elle il deſcend la riviere.

86. Chaque bout du filet eſt attaché à un bâton qui doit ſe tenir vertical, & pour cela on amarre une petite cabliere au bout qui doit être en bas; à chaque extrêmité de ce bâton, on attache un cordage qui doit avoir quelques braſſes de longueur, & les deux bouts de ces cordages ſe réuniſſent par leur extrêmité; c'eſt à cet endroit qu'on attache les halins, tant celui de terre que tient le pêcheur qui eſt ſur le rivage, que celui qui doit reſter dans la barge. Tout cet ajuſtement deviendra très-ſenſible, par ce qui en a été dit dans la premiere partie, ſeconde ſection. Quand les pêcheurs de la barge ont, conjointement avec celui qui eſt reſté ſur le rivage, fait un certain chemin, peu-à-peu la barge décrivant une ligne circulaire s'approche du rivage; alors les deux bouts du filet étant peu éloignés l'un de l'autre,

les pêcheurs de la barge ſe débarquent; puis étant diviſés en deux bandes, ils halent ſur les deux bouts du filet & le tirent à terre; mais pendant cette manœuvre, un des pêcheurs qui eſt reſté dans la barge, ſe porte au milieu du filet, le ſaiſit par la corde des lieges & le ſouleve pour empêcher que le poiſſon ne ſaute par-deſſus.

87. LA ſaiſon la plus favorable pour la pêche de l'aloſe dans la Loire, eſt depuis la fin de mars juſqu'à la mi-juin; & on regarde à Nantes comme un poſte avantageux, depuis quatre lieues au-deſſus de la ville juſqu'à quatre lieues au-deſſous.

88. IL n'eſt pas hors de propos de rapporter ici comment on pêche les aloſes, en remontant la Loire juſqu'au deſſus d'Orléans. Autrefois les pêcheurs employaient le tramail, comme nous venons de l'expliquer; mais maintenant ils ſe ſervent preſque tous d'une ſaine qu'ils nomment *ſeme*, (ce qui revient au terme d'*aſſemer* qu'on voit dans l'ordonnance des eaux & forêts, quand il eſt queſtion d'un filet qu'on tire ſur une plage). Cette ſaine eſt leſtée & flottée; elle a environ 40 toiſes de longueur ſur 6 à 7 pieds de chûte, & ſes mailles ont 2 pouces d'ouverture; les flottes ſont ordinairement en roulettes, elles n'ont qu'un trou au milieu, & n'ont pas la fente qui s'étend de la circonférence à ce trou, pour y paſſer la ralingue qui porte les lieges; néanmoins cette fente nous paraît fort bien imaginée. Elle eſt également haute dans toute ſa longueur, au lieu que les ſaines qu'on fait pour pêcher dans les petites rivieres ſe rétréciſſent par les deux extrêmités.

89. LES pêcheurs s'établiſſent pour faire leur pêche ſur un fond de ſable, & évitent celui qui eſt de gros gravier, prétendant que les aloſes ne s'y plaiſent pas. Il y a eu un tems où ils ſe ſervaient de teux, toues ou petits bateaux, qui, après avoir fait une enceinte avec le filet, ſe rapprochaient, & les pêcheurs amenaient le poiſſon à bord. Cette pêche ſe voit en *b*, *fig.* 5. Nous nous ſommes contentés de la repréſenter dans le lointain, parce qu'on la voit en grand, premiere partie, ſeconde ſection.

90. AUJOURD'HUI un ou deux hommes ſe tiennent ſur la grave, tenant un halin qui répond au filet, & ils lâchent ce halin à la demande de ceux qui ſont dans une toue: ces deux pêcheurs qui ſont dans la toue, ſe portent au large, mettent le filet peu à peu à l'eau; lorſqu'il y eſt entiérement, ils dérivent avec le courant, ſans abandonner le bout du filet; puis forçant de rames, ils regagnent le rivage pour rejoindre le bout du filet, que deux pêcheurs ont conſervé; & y étant arrivés, ils amarrent les deux bouts du filet à un même pieu, qui eſt ſur le rivage, auprès de *d*, *fig.* 5; alors le filet eſt plié en deux, & la force du courant le porte le long du bord du côté d'aval; mais les pêcheurs, pour l'empêcher d'en trop approcher, ont des perches garnies par le bout

d'une pointe de fer, qu'ils enfoncent dans le sable, appuyant l'autre bout de cette gaffe contre leur poitrine : ce travail est fort pénible, car quelquefois l'effort est si considérable, que la pointe de fer, qui est piquée dans le fond de la riviere, se courbe. Pendant que deux pêcheurs retiennent ainsi le filet à une petite distance du rivage, les deux autres se disposent à le lever ; pour cela, un d'eux saisit avec un croc de fer la ralingue des plombs, & l'autre prend avec ses deux mains la corde des flottes : ils plient ainsi la saine en deux, suivant sa hauteur, & en la rassemblant en faisceau, ils la posent dans la toue sur une espece de civiere, qu'ils forment avec quelques perches ; quand ils l'ont amenée à bord, ils la visitent d'un bout à l'autre pour en tirer le poisson ; ainsi leur filet n'est jamais sédentaire, ou, comme les pêcheurs disent, *étau*.

91. DOM Antoine de Saint-Thomas, religieux feuillant à l'abbaye de Saint-Mesmin, ayant bien voulu me communiquer sur cette pêche des détails, je vais les rapporter. Au commencement de la pêche, le filet est établi à l'arriere de la toue sur une civiere, dont les brancards ne sont éloignés l'un de l'autre que de 15 à 18 pouces : le filet y est établi, de façon que les plombs soient à un bout de la civiere, & les lieges à l'autre. On doit entendre par *bout* les endroits où sont les manches ou les extrémités des brancards : cette civiere est placée en travers à l'arriere de la toue ; cette partie qui se termine en pointe, est couverte par une toile qui forme comme un tablier, & tombe jusqu'à l'eau, sur laquelle il flotte : son usage est d'empêcher que le filet ne s'accroche à la toue, & ne s'endommage quand on le jette à l'eau, comme je vais l'expliquer. A chaque bout de la piece, on ajoute un bâton, qui s'étend de la corde des lieges à celle des plombs, où est amarrée une cabliere, comme au coleret dont nous avons parlé premiere partie, seconde section, afin que la chûte du filet soit à peu près perpendiculaire.

92. POUR mettre le filet à l'eau, on commence par jeter à terre une corde ou halin qui est attaché au bout du filet ; il est reçu par un pêcheur qui se tient au bord du rivage. Un des trois hommes qui sont restés dans la toue, nage pour se porter au large, & les deux autres lui tenant la relingue de la tête, l'autre celle du pied, mettent le filet à l'eau, le faisant couler sur la toile dont on a parlé ; ils finissent par jeter à l'eau le second bâton qui termine le filet, & conservent le halin qui est amarré, en fournissant à mesure que la toue qui dérive le demande : car ils nagent pour gagner peu à peu le rivage, & se joindre au pêcheur qui est demeuré à terre. Alors ils enfoncent dans le terrein, & obliquement, un pieu ; on y fixe les deux halins, qui retiennent le filet comme s'il était à l'ancre ; ils posent la civiere sur la toue, & deux pêcheurs saisissant, l'un la ralingue des lieges, l'autre celle des plombs, tirent le filet & le plient sur la civiere ; de sorte que les plombs

ſoient d'un côté & les lieges de l'autre : ils prennent le poiſſon à meſure qu'il ſe préſente, & le jettent dans la toue. Pour la manœuvre que nous venons de décrire, la civiere eſt placée dans la longueur de la toue, vers l'avant, & poſée ſur des rouleaux qui repoſent ſur les bords de la toue, ce qui fait qu'on peut aiſément la porter vers l'arriere ; mais alors il faut retourner la civiere pour qu'on puiſſe mettre aiſément le filet à l'eau.

93. ORDINAIREMENT trois bandes de pêcheurs s'aſſocient & ſe réuniſſent pour faire cette pêche. Quand une toue eſt à la moitié de ſa courſe, une ſeconde commence la ſienne, puis une troiſieme, & la premiere retourne à l'eau ; ce qu'ils pratiquent de jour lorſque l'eau eſt trouble, ſinon ils pêchent la nuit : ils donnent quelquefois dans un jour juſqu'à dix coups de ſaine ; & comme il faut remonter la riviere pour reprendre leur poſte, ils halent leur toue à la cordelle. S'ils ont l'avantage de ſe trouver à portée de quelques anſes, qu'ils nomment *cauches*, la pêche y eſt toujours avantageuſe, les aloſes s'y tenant principalement pendant la chaleur du jour.

De la pêche de l'aloſe auprès de Bordeaux, dans la riviere de Bayonne, & en Gaſcogne.

94. ON prend beaucoup d'aloſes depuis le mois de février juſqu'en juin, dans les grandes rivieres de la Guienne : dès le mois de mai, elles commencent à maigrir ; & dans le mois de juin, on en trouve beaucoup de mortes au bord des rivieres. M. le préſident de Borda me marque, que vers la fin du mois de juin on en pêche dans l'Adour, un peu au-deſſus de Bayonne, quantité de petites aloſes d'un ou deux pouces de longueur : les pêcheurs diſent, qu'au commencement de la ſaiſon de la pêche, elles ſont plus groſſes que vers la fin ; que les premieres peſent de 5 à 6 livres, & ſont très-bonnes ; que vers la mi-juin leur chair contracte un goût rance & fort déſagréable.

95. CETTE pêche ſe fait avec des ſaines de 80 braſſes de longueur, ſur 3 de chûte, qui traverſent quelquefois preſque toute la largeur de l'Adour ; les mailles ayant deux pouces d'ouverture en quarré, elles ſont aſſez ouvertes pour laiſſer les petits poiſſons s'échapper. Ainſi, dans les grandes rivieres, la pêche ſe fait comme dans la Loire, à quelques différences près, que nous allons faire remarquer. En quelques endroits de la Loire, les pêcheurs finiſſent leur pêche en tirant leur filet ſur le rivage ; cela ne ſe peut faire ſur les rivieres de Bordeaux & de Bayonne, parce que les bords n'en ſont pas praticables ; ainſi ils ſont obligés de pêcher avec deux bateaux & d'y relever leurs filets, comme on l'a vu premiere partie, ſeconde ſection. Il y a encore cette différence, que les pêcheurs de la Loire pêchent preſque toujours la nuit, parce que l'eau de cette riviere eſt ſouvent fort claire ; mais quoique

la pêche de nuit ſoit regardée comme la meilleure dans les rivieres de Bordeaux & de Bayonne, on pêche néanmoins de jour & de nuit, parce que les eaux de ces rivieres ſont rarement auſſi limpides que celles de la Loire.

96. On pêche auſſi des aloſes en Guienne avec le filet nommé *bregin*, que nous avons décrit dans la ſeconde ſection de la premiere partie, & dans cette troiſieme: on ſe rappellera qu'il a 40 braſſes de longueur, ſur 5 ou 6 pieds de chûte; qu'il eſt leſté & flotté; que deux pêcheurs prennent le filet dans un petit chaland; qu'ils attachent à un des bouts, au moyen d'une ligne fine, une courge ou une veſſie ou une bouée, qui indique par ſes mouvemens ſi le filet eſt arrêté par une racine ou une roche, & auſſi ſi quelque poiſſon y a donné. Au bout du filet oppoſé à celui où eſt la courge, ils amarrent une autre ligne déliée qu'ils conſervent dans le chaland, & qui leur ſert encore à ſentir ſi quelque poiſſon a donné dans le filet; quand cela eſt, ils vont avec le chaland relever l'endroit du filet où eſt le poiſſon, & ils ont un crochet de fer, emmanché au bout d'un bâton, pour tirer le poiſſon à bord. Cette pêche eſt repréſentée *pl. II*, *fig. 5*.

97. Nous avons dit qu'on prend des aloſes dans les pêcheries deſtinées à la pêche des ſaumons, & nous invitons à conſulter ce que nous avons rapporté ſur les naſſes de la Guienne, ſeconde partie, ſeconde ſection, ainſi que la planche où elles ſont repréſentées; mais on voit ſur la *pl. II*, *fig. 6*, une naſſe, que M. le préſident de Borda me dit être établie pour la pêche des aloſes, à l'embouchure de la riviere du Luy, dans l'Adour.

98. A A indique le lit de la riviere qui coule de K en L; C C eſt un paſſage qu'on laiſſe libre pour la navigation; il eſt néanmoins traverſé par des faſcines ou des rames pliantes qui n'arrêtent point les bateaux; *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection. Aux deux côtés de la riviere ſont établies les naſſes de faſcinage B B, au bout deſquelles ſont des verveux de filet D D, dans leſquelles ſe prennent les aloſes qui remontent la riviere; comme quelques-unes étant effarouchées reviennent en ſuivant le courant, on met dans l'intérieur les naſſes E E, dans leſquelles la plupart ſe prennent. Les clayonnages G G & H H, ſervent à rétrécir le lit de la riviere, à diriger les aloſes vers les naſſes B, & à retenir celles qui voudraient s'échapper; on établit derriere ces cloiſons des verveux I, qui, pour le mieux, doivent être doubles ou à double goulet, comme celui qui eſt décrit premiere partie, ſeconde ſection, pour prendre les poiſſons qui ſuivent le courant ou ceux qui refoulent. On place auſſi çà & là derriere les naſſes B, des verveux F, pour prendre les poiſſons de toute eſpece qui ſuivent le courant.

99. Les chalands de la riviere de Bordeaux ont une quille, & ordinairement un petit mât avec une voile, & quelquefois deux; mais ils mettent tout bas quand ils s'établiſſent pour la pêche. Les bateaux des pêcheurs, dans

dans cette riviere, ſe nomment *filadiere* ou *couraux*, *voyez* premiere partie, premiere ſection; le maître eſt propriétaire du bateau, & a tout le profit: il prend un aide à loyer.

De la pêche des feintes ou pucelles, ou gates, & des petites qu'on nomme pucelottes *ou* calluaux, couvreaux *ou* couvriaux, *ailleurs* couverts.

100. ON trouve de ces poiſſons dans les hauts & bas pares, dans les étentes, dans les guideaux, *&c.* Outre cela nous avons dit qu'on pêche les feintes ou gattes avec des filets, qu'on nomme *feintieres* dans la Seine, & *couvrées* dans la Loire. Nous avons même prévenu, que ces filets ne different des aloſiers, que parce que leurs mailles ſont un peu moins grandes. Il arrive aſſez ſouvent qu'on trouve de petites aloſes & feintes, harengues & grands gais mâles, mêlés avec les harengs & les maquereaux, dans les manets qu'on tend pour prendre ces poiſſons.

101. MAIS on fait encore dans pluſieurs rivieres, particuliérement au-deſſus de Bordeaux, une pêche, pour prendre de fort petites feintes ou gattes, qu'on nomme ailleurs *pucelettes*, qui paraiſſent au commencement de la pêche des harengs. Elle ſe fait la nuit, près de terre, autour des islets, avec de petits bateaux plats, dans leſquels ſe mettent ſeulement deux hommes avec un grand carreau ou filet rond tendu ſur un cercle, & attaché au bout d'une perche: ce filet, qui eſt un grand truble, fait poche. Les pêcheurs le plongent dans l'eau, & le relevent fréquemment: comme ce filet a juſqu'à 14 ou 15 pieds de diametre, ils le placent quelquefois verticalement à l'avant du bateau, & quand le vent eſt favorable à la route qu'ils veulent faire, ils s'en ſervent comme de mât & de voile pour ſe rendre au lieu de la pêche; mais il faut que le vent ſoit très-faible: car ils ne ſe ſervent d'aucune corde pour aſſujettir cette faible mâture, qui ne conſiſte qu'à la perche, au bout de laquelle eſt le truble. Ce filet, à la forme près, approche du carreau, & produit le même effet; ou plutôt cette pêche reſſemble fort à celle qu'on appelle *havenzau* en Saintonge. Si l'on conſulte ce que nous en avons dit, premiere partie, ſeconde ſection, on en prendra une idée aſſez exacte; au reſte les pêcheurs ſe placent dans un petit bateau, à l'embouchure de quelques cries qui aſſechent à toutes les marées, ou à l'entrée d'un ruiſſeau, s'affourchant ſur deux ancres en travers du courant qui eſt barré par le bateau.

102. ILS établiſſent ſur le bord du bateau le filet, qu'ils nomment *haveneau*, & qu'on appelle ailleurs *ſavenelle*: les deux bâtons ſur leſquels ſont attachés le filet, & qui forment en ſe croiſant comme une tenaille, s'écartent l'un de l'autre à leur extrémité de 10 à 12 pieds; les bouts de ces bâtons

portent ſur le fond de la riviere, & l'endroit où ils ſe croiſent, repoſe ſur le bord du bateau : quand on veut relever le filet & prendre le poiſson, on appuie ſur la partie des bâtons qui eſt en-dedans du bateau ; lorſque le filet eſt ſorti de l'eau, on lui donne quelques ſecouſses pour faire paſſer les immondices au travers des mailles & approcher le poiſson du batcau, où on le prend aiſément.

103. En différens ports, on varie la forme de ce filet ; & ſi l'on deſire s'en inſtruire, on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere partie, ſeconde ſection. Cette pêche reſsemble encore à celle du Pont-de-Cé, qui eſt décrite à la fin de la ſeconde ſection de la ſeconde partie. On prend principalement à cette pêche de petites feintes ou gattes. Ces petits poiſsons ne ſont pas plus eſtimés en Guienne qu'en Normandie & en Picardie, leur chair étant fade & remplie d'arêtes ; néanmoins le peuple en fait uſage à cauſe qu'ils ſe vendent à vil prix.

Notes ſur l'aloſe, qui m'ont été envoyées des pays étrangers.

104. La pêche des aloſes, que quelques-uns appellent *ſcari* ou *ſcarus*, ſe fait à Veniſe depuis le mois de mars juſqu'à la mi-mai : j'entends la pêche abondante ; car on en prend quelques-unes dans tout le courant de l'année : on les pêche communément à la mer & dans les rivieres qui y affluent, avec le bregin. Ce filet eſt décrit, premiere partie, ſeconde ſection, & auſſi à cette troiſieme ſection. On en pêche auſſi avec des haims. Les aloſes de bonne groſseur & graſses, ſont un mets eſtimé.

105. On m'écrit de Hollande, qu'on y prend quelques aloſes de deux pieds de longueur ; mais que communément elles ont 12 à 14 pouces : je n'ai pas été à portée d'en voir ; mais je crois pouvoir douter que ce ſoit notre vraie aloſe, parce qu'on me marque que leur chair tire un peu ſur le jaune, qu'elle eſt fort ſeche, qu'on l'eſtime peu fraîche, & que pour cette raiſon on les fume ; qu'alors elles reſsemblent aux harengs ſaurs ; enfin, qu'on apporte en Hollande, du nord, beaucoup d'aloſes fumées, & que les meilleures viennent de *Schoonoven ;* au reſte les aloſes ſe fument comme les ſaumons. Je ne ſache pas qu'on leur donne d'autres préparations pour les conſerver & en faire un objet de commerce ; mais pour en envoyer dans les provinces où elles ſont rares, ou pour ſa proviſion, lorſqu'elles ſont communes & à bon marché, on peut les faire cuire & les conſerver dans une ſauce, comme nous avons dit que l'on conſerve le ſaumon mariné.

106. M. le Francq de Berkhey me confirme ce que je viens de rapporter, & ajoute, que l'aloſe fumée eſt un mets abandonné aux petits bourgeois, qu'on n'en ſert point ſur les bonnes tables, & qu'une des principales

raiſons eſt, que les ſaumons ſont fort abondans en Hollande; mais il nous paraît qu'on ſe laſſe plutôt du ſaumon que de l'aloſe, & qu'une aloſe bien fraîche, bien graſſe, pêchée en bonne eau & en bonne ſaiſon, vaut bien un ſaumon.

Du débit des aloſes au marché, & de leurs préparations dans les cuiſines.

107. LES communautés en achetent d'entieres, qu'ils diviſent par morceaux pour en faire des portions. On en achete auſſi pour les groſſes maiſons, & l'on en fait un plat du milieu; mais pour les maiſons moins nombreuſes, ou moins opulentes, les marchands les coupent en deux ou en trois, & les vendent par tronçons pour s'accommoder à la dépenſe que veulent faire les acquéreurs.

108. A L'ÉGARD de la façon de les apprêter dans les cuiſines, ſi c'eſt une aloſe entiere qu'on veuille ſervir, comme un plat de rôt, après l'avoir vuidée & lavée en-dedans avec du vin, on la fait cuire ſans l'écailler dans un court-bouillon, & on la ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd; ou bien l'ayant écaillée, on la ſert avec différentes ſauces, comme ſauce-blanche aux câpres, une rémolade à l'huile, ou un ragoût. La façon la plus commune, & peut-être la meilleure, eſt de la faire cuire ſur le gril après l'avoir vuidée & écaillée: on la frotte de beurre ou d'huile aſſaiſonnée de ſel & de poivre; & à meſure qu'elle cuit, on l'arroſe avec ces mêmes ingrédiens: quand elle eſt cuite, on la ſert ſur une farce ou avec différentes ſauces. Quelquefois on fait cuire les aloſes pour qu'elles ſe conſervent mieux; en ce cas pour en faire des plats d'entrée ou de hors-d'œuvre on la coupe proprement par filets, qu'on fait réchauffer dans un ragoût ou une bonne ſauce. Ou bien on la fait frire: pour cela, on trempe les filets dans une pâte un peu épaiſſe faite avec un verre de vin blanc, une cuillerée d'huile & du ſel broyé fin: quand elles ſont frites, on les ſert avec du perſil frit.

CHAPITRE III.

Du hareng, en latin harengus, chalcidis ſpecies (Belon); *en anglais & en allemand* hering, *en italien* haringa.

109. QUOIQUE la dénomination de *hareng*, qu'on écrit auſſi *harang*, ſoit, comme on le voit, aſſez généralement adoptée, c'eſt, ſuivant Rondelet,

un terme barbare : il dit qu'on ne connaît point de nom grec ni latin qu'on ait donné à ce poiſſon : quelques-uns, ajoute-t-il, l'ont nommé *halec ;* mais ce nom convient à tous les petits poiſſons qu'on ſale, & ne déſigne pas expreſſément le hareng : au reſte Rondelet penſe comme nous, que le hareng eſt de la famille des aloſes. Quelques-uns l'ont nommé *aloſa minor ;* en effet ces poiſſons ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure ; ſeulement le hareng eſt plus petit, de même que la ſardine & l'anchois, qui ſont encore plus petits que le hareng, ſont inconteſtablement d'une même famille. Il eſt donc indiſpenſable de comprendre tous ces poiſſons dans une même ſection, & en cela nous nous conformons au ſentiment de la plupart des ichtyologiſtes.

Article premier.

Conſidérations générales ſur le hareng.

110. Le hareng a, comme l'aloſe, un petit aileron ſur le dos vers la moitié de ſa longueur, un autre ſous le ventre derriere l'anus, une nageoire derriere chaque ouie ; enfin deux ſous le ventre : les rayons de ces ailerons & nageoires ſont mous, flexibles & point piquants ; mais il n'a que 8 à 10 pouces de longueur, rarement 12, ſur 2 pouces ou 2 pouces & un quart de largeur verticale. C'eſt un petit poiſſon de paſſage & de mer, mais qui ne remonte point dans l'eau douce comme les aloſes : l'eau de mer, mêlée d'un peu d'eau douce, ne leur déplaît cependant pas, puiſqu'ils ſe tiennent volontiers à quelque diſtance de l'embouchure des rivieres ; ſi l'on en rencontre quelquefois dans le lit même des rivieres, où l'eau eſt douce, c'eſt parce qu'ils ont été forcés de s'y réfugier, étant tourmentés par les gros tems ou pourſuivis par des poiſſons voraces : nous aurons occaſion d'en citer quelques exemples.

111. Ils ſont donc, comme les aloſes & les ſaumons, des poiſſons de paſſage, qui partent réguliérement tous les ans au printems du fond du nord par bancs ou flots conſidérables. M. Anderſon les fait marcher en ordre de bataille, & former à certains endroits des diviſions qui ſe portent toujours en bon ordre, tantôt vers la droite, d'autres fois vers la gauche, & il leur aſſigne des points de ralliement : quoique les routes tracées par M. Anderſon, & dont je me propoſe de donner un extrait, ne ſoient point dénuées de vraiſemblance, nous nous contenterons de dire pour le préſent, qu'en conſidérant les endroits où l'on en fait la pêche, ils nous arrivent par la mer d'Allemagne, ſuivent les côtes d'Ecoſſe, font quelque ſéjour dans la mer d'Angleterre, & entrent dans le canal de la Manche, où étant reſſerrés on en fait une pêche conſidérable ; beaucoup y fraient & diſparaiſſent enſuite, apparemment pour retourner au nord, ſuivant quelques-uns, par les côtes d'Irlande, après avoir

fourni une nourriture abondante à différens peuples. Il paraît que ces poissons font ces grandes routes toujours voyageant, sans se fixer en un endroit pour y faire un séjour considérable. Plusieurs ichtyologistes pensent, & Rondelet est de cet avis, que ce poisson n'est point de la Méditerranée : comme Rondelet s'est particuliérement occupé des poissons de cette mer, son sentiment doit être d'un grand poids ; cependant on prend dans la Méditerranée de petits poissons qui ressemblent aux harengs ou à de grosses sardines : suivant Rondelet, on les nomme en Provence *haring* ou *harengade ;* mais la question est de savoir si ces poissons sont de petits harengs ou de grosses sardines ; ce qu'il n'est pas aisé de décider, non-seulement à cause de la ressemblance des harengs & des sardines, mais encore parce que dans l'Océan on prend de petits poissons qui ressemblent fort aux harengs, tels que le sprat & de grosses sardines, qu'on nomme *celan* ou *celerin.* Nous parlerons dans la suite expressément de ces différens poissons.

112. BÉLON prétend, au contraire de Rondelet, que c'est une erreur de croire qu'il n'y a point de harengs en Italie ; il assure en avoir vu vendre à Rome pendant le carême ; mais il ajoute qu'ils se vendaient pêle-mêle avec des sardines & des celerins, & que ce mélange se nommait *sardoni :* il me semble qu'on peut inférer de là, que les harengs que Bélon a vu vendre à Rome, étant petits, étaient probablement les prétendus petits harengs de Provence, ou peut-être de grosses sardines, qu'on nomme *celerin* dans l'Océan ; ainsi la question n'est pas décidée par le passage de Bélon. En attendant ce que nous dirons par la suite pour éclaircir ce fait, nous nous occuperons des harengs vrais qu'on pêche dans l'Océan, & qui font une branche de commerce considérable.

113. LES Hollandais, les Anglais & les Français, font la pêche des harengs : les Hollandais, ainsi que quelques Anglais & Français, vont au-devant de ces poissons jusqu'aux isles Orcades & à la hauteur d'Hitland ; la plupart des Anglais, & quelques Hollandais, ainsi que les Français, attendent qu'ils soient parvenus aux côtes nord d'Angleterre & d'Ecosse ; les pêcheurs hauts Normands font principalement cette pêche dans la Manche ; enfin les Bretons en prennent dans leur province. Nous entrerons à ce sujet dans de grands détails ; mais il convient dès à présent de faire remarquer qu'on donne différens noms aux mêmes harengs, suivant les lieux où ils ont été pêchés, les différentes saisons où on les prend, & les préparations qu'on leur donne. Ceux qu'on prend dans les mers du nord, vers les Orcades, se nomment *harengs pecs*, ou du nord (2) ; on nomme *de yarmouth* ceux qu'on

(2) Il y a ici une petite erreur sans doute, si le nom de *pecs* est donné à certains harengs, ce n'est pas à cause de la partie de l'Océan où on les a pêchés, mais

prend dans les mers d'Angleterre, & *harengs du canal* ceux qu'on pèche dans la Manche. Ces distinctions, qui peuvent être utiles dans le commerce à cause de la différente qualité de ces poissons, ne présentent aux yeux d'un naturaliste qu'un même poisson, pris dans différens parages. Il est vrai que quand on examine avec attention un nombre de harengs, on y apperçoit de petites différences; mais ce ne sont que des variétés, dont la plupart dépendent des différentes saisons où on les a pêchés; & comme les uns sont meilleurs que les autres, on leur a encore assigné dans le commerce différens noms, afin de pouvoir les distinguer les uns des autres, quoique dans le fond ce soit la même espece de hareng. Il serait donc beaucoup mieux de dire, que ce sont des harengs pris en différens états, plutôt que d'en faire des especes particulieres. Je vais entrer dans quelques détails pour rendre ce que nous venons de dire plus sensible.

114. IL y a des saisons où les harengs sont remplis d'œufs & de laite; on les nomme *harengs pleins*, & ce sont les plus estimés : presque tous ceux qu'on prend dans la Manche, depuis le commencement de la pêche, jusqu'aux derniers jours d'octobre, sont de ce genre; & les harengs pleins, de quelqu'endroit qu'ils viennent, sont réputés les meilleurs, soit pour manger frais, soit pour saler en blanc, ou pour fumer. Dans d'autres saisons, les harengs sont presque tous vuides de laite & d'œufs; on les nomme *gais:* quelques-uns pensent qu'on leur donne ce nom, parce qu'étant menus & alongés, on a été engagé à les comparer à une gaîne; d'autres veulent que ce soit parce qu'alors ils sont vifs & presque dans un mouvement continuel. En général on les estime beaucoup moins que les pleins; cependant ceux qui ont frayé nouvellement, & qui ne sont pas remis de la maladie du frai, qu'on nomme *bouffards* ou *à la bourse*, sont les plus mauvais : ils sont maigres, & le peu de chair qu'ils ont, n'a ni bon goût ni délicatesse; au contraire, quand ils ont eu le tems de se rétablir de cette maladie, & qu'ils ont pris chair, ils sont très-bons à manger frais, & quoiqu'ils soient vuides, comme ils sont en chair & point trop gras, ils souffrent l'habillage & s'affermissent dans le sel. On en apprête donc en blanc & en saur, sans que les saleurs éprouvent de reproche des marchands à qui ils en ont fait des envois : quelques-uns prétendent que ce sont ces harengs rétablis qu'on doit nommer *marchais*, comme qui dirait qu'ils sont devenus bons & marchands.

pour la maniere dont ils ont été préparés. Ce mot est hollandais, *peckle - haring*, qui ne signifie autre chose que *harengs salés*. L'équivoque vient, ce me semble, de ce que ces harengs, pêchés à une trop grande distance des ports d'où les bâtimens sont partis, ne peuvent y être rapportés frais, & qu'on est obligé de les saler en mer, à mesure que l'on en prend. De sorte que hareng salé a été pris pour hareng pêché aux Orcades ou au Nord.

115. COMME les Hollandais donnent tous les jours à chaque matelot de leur équipage douze harengs, qu'ils ſalent pour leur compte, ils choiſiſſent toujours les plus beaux, & ce ſont ces harengs qu'on nomme de *choix de triage* ou *de l'équipage*, & quelques-uns les appellent *marchais*. Nous ne diſſimulerons pas qu'à la côte de Caux, on donne ce nom à tous les harengs gais qui reſtent à nos côtes après que les grands flots ſont partis, pour retourner au nord.

116. ON prend des harengs qui ſont tout près de frayer, ou même qui ont commencé à faire leur ponte; ceux-là ſont, comme nous l'avons dit, mauvais, & achevent de ſe vuider de leurs œufs & de leur laite lorſqu'on les met dans le ſel. Les pêcheurs le prouvent en mettant un peu de ſel ſur ces harengs; car on aſſure que ſur-le-champ les uns vuident leurs œufs & les autres leur laite: ce ſont ces harengs-là qu'on appelle en quelques endroits *bouſſards* ou *à la bourſe*. Il eſt certain, comme je l'ai déjà dit, que ces harengs, prêts à frayer, ſont de la plus mauvaiſe qualité; leur chair eſt molle, les laites ſont petites; & ce qui leur reſte de laite ou d'œufs dans le corps ſe racornit; ce qui fait que lorſqu'ils ſont ſalés, on les appelle *harengs cornés*. Or comme les harengs ne fraient pas tous dans le même tems, on en prend de gais avec les pleins; mais la ſaiſon où preſque tous ſont gais, eſt, comme diſent les pêcheurs, après l'harengaiſon; c'eſt-à-dire, après la ſaiſon où l'on pêche les harengs en plus grande abondance; & comme la ſaiſon de la fraie eſt, dans la Manche, à la fin de décembre, il y a eu un réglement de police qui interdiſait alors la pêche des harengs; nous en parlerons dans la ſuite.

117. ON prend aux côtes de France, principalement hors de la Manche, quelques harengs, qu'on nomme *halbourg*; ils paraiſſent dans une autre ſaiſon que les grands flots de harengs: il s'en trouve ſouvent dans les manets qu'on tend pour prendre des maquereaux. Ces harengs, qu'on ne prend pas en grand nombre, ſont preſque toujours vuides d'œufs & de laite, néanmoins tous gras & gros, même plus larges que les autres harengs: on en prend quelques-uns qui ont juſqu'à 12 pouces de longueur; en général leur couleur eſt plus brune que celle des harengs pleins, & même que des gais. Comme ils ſont très-gras, ils ne ſont pas propres à ſaler; mais quoiqu'ils n'aient pas un goût auſſi relevé que les autres harengs, ils ſont bons à manger frais: malheureuſement (à cauſe de leur graiſſe & de la délicateſſe de leur chair) on ne peut les conſerver plus d'un jour ou deux; ainſi on eſt obligé de les conſommer ſur les lieux, ou à une petite diſtance de l'endroit où on les a pêchés, & pour cette raiſon on les vend bon marché; ainſi c'eſt une reſſource pour ceux qui ne ſont ni riches ni fort délicats. L'on aſſure que leurs entrailles fondent preſqu'entiérement en huile, qui eſt bonne à brûler, & qu'on emploierait à d'autres uſages ſi l'on en avait une plus grande quantité.

118. Il ne faut donc pas croire que ce ſoit une perfection aux harengs que d'être fort gras ; ceux-là ſont difficiles à conſerver, même étant ſalés ; on eſtime ceux qui ne ſont ni fort gras ni très-maigres, mais bien en chair. En quelques endroits on nomme *hareng halbourg* ceux qu'on pêche dans les mois de juin & de juillet avec les maquereaux ; ils ſont plus gros que les harengs ordinaires, & fort gras : des pêcheurs prétendent, que c'eſt parce que les mailles des manets à maquereaux ſont trop larges pour retenir les harengs de cette eſpece qui ſeraient d'une groſſeur commune ; on dit qu'ils ſont toujours gais.

119. D'où viennent ces harengs halbourgs ? C'eſt une queſtion ſur laquelle les ſentimens ſont fort partagés, & que je ne ſuis pas en état de décider complétement. Il y en a qui prétendent que ce ſont des harengs qui ſont reſtés dans nos mers lorſque les autres ſont retournés au nord ; ils ſe ſont retirés, dit-on, dans les grands fonds, cachés ſous des pierres, & ils ſe montrent dans les ſaiſons où les harengs commencent à voyager ; ce qui fait qu'ils paraiſſent avant les autres qui ont une grande route à faire pour ſe rendre dans nos mers. Cet inſtinct de voyager dans certains tems s'accorde avec celui des oiſeaux de paſſage : on éleve, par exemple, des roſſignols dans des cages, où ils reſtent aſſez tranquilles juſqu'à la ſaiſon où ceux qui ſont en liberté quittent nos bois ; mais alors ceux qui ont toujours été renfermés dans les cages, s'y agitent beaucoup, & ils ſe tueraient ſi leurs cages n'étaient pas garnies de toile ; de plus, leur grande agitation eſt au commencement de la nuit, tems où ceux des bois ſe mettent en route : il eſt ſingulier que cela arrive à des oiſeaux, qui, ayant été élevés à la brochette, & dans des cages, ne ſont point engagés par leurs camarades à changer de climat.

120. Les pêcheurs de Dieppe penſent que les harengs halbourgs ſont des harengs gais qui viennent des côtes d'Angleterre, où ils ont été ſe rétablir de la maladie du frai, & où ils ſe ſont engraiſsés à cauſe de la bonne nourriture qu'ils y ont trouvée ; ainſi ils croient que le halbourg eſt le même poiſſon que le hareng plein & le gai : ils aſſurent qu'on en prend en juillet & août qui ont œufs & laite, & que quand ils s'en ſont déchargés, ils maigriſſent ; d'autres veulent que les harengs halbourgs ſoient ceux qui quittent leur compagnie, & qui viennent directement du nord dans nos mers, où ils arrivent plus tôt que les autres, & ſont pour cette raiſon fort gras, comme ceux qu'on prend au nord. N'ayant pas été à portée de décider cette queſtion, je me contente de rapporter les différens ſentimens, ſans prendre aucun parti ; au reſte, comme ce poiſſon eſt plus long & plus large que nos beaux harengs, comme ſa chair a moins de goût, comme ſes couleurs ſont plus brunes, comme on ne lui trouve ni laite ni œufs dans

dans le corps lorſque les autres ſont pleins, & qu'ils nous arrivent dans une autre ſaiſon que les harengs, je n'oſe aſsurer que ce ſoient de vrais harengs, d'autant qu'en comparant à côté l'un de l'autre ces poiſsons, on apperçoit d'autres marques diſtinctives qu'il n'eſt pas aiſé de rendre par écrit, ni même dans des deſſins; on en jugera par un que j'ai déſigné & repréſenté en petit ſur l'une des planches de cette ſection, mais qui a été correctement deſſiné ſur un qui avait plus de dix pouces de longueur.

121. LES obſervations que nous venons de faire, ſemblent indiquer une autre eſpece de poiſsons; juſqu'à préſent le halbourg étant excepté, toutes les diſtinctions que les pêcheurs & les marchands ont miſes entre les harengs, ne préſentent point à un naturaliſte différentes eſpeces de poiſsons; ce ſont toujours les mêmes qui ont été pêchés, les uns ici, les autres là. Les uns qui ſont gras, d'autres maigres; les uns pleins de laite & d'œufs, les autres vuides: il n'en eſt probablement pas de même de celui dont nous allons parler.

122. LES pêcheurs trouvent dans leurs filets & leurs pêcheries un autre poiſson confondu avec les harengs pleins; ils les nomment *grands gais* ou *harengues*: j'en ai repréſenté un ſur la *planche II*, *fig.* 2; mais je l'ai fait deſſiner en petit pour ne point trop multiplier les planches. Ils ont communément 12 à 14 pouces de longueur; & quoique plus grands que les harengs, ils ne ſont pas beaucoup plus gros: leurs écailles ſont fort grandes, & forment une eſpece de loſange; leur chair n'eſt pas d'un beau blanc; néanmoins on la trouve plus appétiſsante que celle des halbourgs, qui eſt trop graſse: la plupart n'ont ni laite ni œufs, ce qui me fait croire que ce ſont de jeunes poiſsons d'une autre eſpece, peut-être des aloſeaux ou des pucelettes; cependant ceux que j'ai vus n'avaient point les taches ſur les côtés, qu'ont les feintes ou pucelles; peut-être eſt-ce le poiſson que M. Cléron m'a envoyé du Havre pour une feinte, & dont j'ai parlé ci-devant au chapitre des feintes.

123. IL y a des pêcheurs qui mettent mal-à-propos au nombre des harengs les roblots ou ſanſonnets, qu'ils prennent dans les mêmes filets & dans la même ſaiſon que les harengs; mais c'eſt une erreur groſſiere: ces poiſsons ſont de vrais maquereaux, d'un genre bien différent des harengs. A l'égard des celans ou celerins, des ſardines, des anchois, &c. ce ne ſont pas des harengs, mais des poiſsons de leur genre: j'en parlerai expreſſément dans la ſuite.

124. LES marchands regardent en quelque façon comme des eſpeces différentes de poiſson les harengs frais, les harengs blancs, les ſauris (3),

(3) On les nomme communément *ſaurs* ou *ſaurets*.

les harengs braillés ou demi-salés, les boufis ou demi-fauris, les harengs d'une, deux ou trois nuits; enfin les harengs de triage: il est clair que tous ces différens noms indiquent le même poisson différemment préparé; cependant il est dit dans des mémoires, qu'on pêche en telle saison des harengs frais, & dans telle autre des harengs salés; ce qui signifie seulement que les harengs qu'on prend en telle saison se consomment frais, & qu'on sale ceux qu'on prend dans telle autre saison. Ainsi je crois qu'il ne sera pas superflu de présenter en peu de mots ce que nous venons de dire, pour que l'on conçoive bien, que quoiqu'on donne beaucoup de noms différens aux harengs, il n'y en a néanmoins qu'une espece.

125. Le *hareng plein* est celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps. Le *hareng gai* ou vuide est celui dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs. Le *hareng* qu'on nomme *marchais* en quelques endroits, est, suivant les uns, celui qui reste dans nos mers, après que les autres les ont quittées, pour retourner au nord: ils sont vuides; mais ils sont rétablis de la maladie du frai; en plusieurs endroits on les confond avec les gais, quoiqu'ils soient meilleurs. Les *harengs bouffards*, ou *à la bourse*, sont ceux qu'on prend lorsqu'ils font leur ponte, ou immédiatement après qu'ils l'ont faite. Le *hareng pec* est celui qu'on pêche dans le nord. (4) Le *hareng de Yarmouth* est celui qu'on prend dans le nord de l'Angleterre. Les *harengs de la Manche* sont ceux qu'on pêche le long des côtes de Flandres, de Picardie & de haute Normandie.

126. Comme il est très-important de saler les harengs aussi-tôt qu'ils sont pêchés, on exige des pêcheurs qu'ils livrent dans le jour ceux qui ont été pris la nuit précédente; c'est ce qu'on appelle *harengs d'une nuit*: ceux *de deux nuits* sont encore reçus; mais on n'estime pas ceux *de trois nuits*, & pour cette raison les pêcheurs sont obligés de mettre à part les poissons qu'ils prennent chaque nuit, pour qu'on puisse distinguer les harengs qu'on nomme *d'une nuit*, *de deux* ou *trois nuits*: ordinairement on saurit ceux-ci; mais de quelque façon qu'on les prépare, ils sont moins bons que les autres.

127. Les harengs frais sont ceux que les chasses-marée transportent aux endroits où ils savent en avoir le débit. Mais comme ils ne peuvent se conserver au plus que huit jours, bons à être mangés frais, on en sale de différentes façons. Les harengs braillés sont ceux qu'on sale grossiérement, en les remuant ou brouillant dans une baille avec du sel; ils ne sont qu'à demi-salés & ne se conservent que quelques jours. Ceux qu'on nomme *en*

(4) Nous avons déjà dit, *note* 2, ce qu'il faut entendre par *hareng peck*. C'est l'opposé de hareng frais, & rien de plus.

vrac ſont mis dans des tonnes avec du ſel, pour qu'ils s'en pénetrent & qu'ils rendent leur eau; ils ne peuvent pas reſter long-tems en cet état; on les en tire pour les paquer avec ſoin dans des barrils. Les harengs blancs ſont ſalés avec ſoin, & bien arrangés dans des quarts ou barrils qui ferment exactement; ils ſe conſervent long-tems & peuvent être tranſportés au loin par terre & par mer. (5)

128. OUTRE cela on fume ou faurit des harengs de différentes façons.

129. CEUX qu'on nomme *boufis* ſont peu ſalés & peu fumés; on les nomme en quelques endroits *appetits* ou *craquelots*: ils ſont agréables à manger quand ils ont été bien préparés; mais ils ne ſe conſervent bons que quinze jours. Les autres harengs fumés, qu'on nomme *ſaurs*, *ſaurets* ou *ſauris*, ſont ſalés & fumés avec beaucoup plus de ſoin; quoiqu'ils perdent de leur qualité en les gardant, ils ſont encore mangeables en carême. Tout ce que nous venons de dire juſqu'à préſent regarde inconteſtablement la même eſpece de poiſſon; nous n'oſons pas en dire autant des harengs qu'on nomme *halbourgs*, pour les raiſons que nous avons rapportées plus haut; mais ſûrement les *grands gais* ne ſont pas de vrais harengs.

130. PENDANT que nous ſommes occupés de conſidérations générales ſur les harengs, il ne ſera pas hors de propos de faire remarquer, qu'on a tort de dire que le hareng meurt au ſortir de l'eau, & qu'aucun pêcheur n'en a vu en vie; cela eſt ſeulement vrai pour les harengs qu'on prend dans les filets où ils ſont étouffés; ce qui arrive à beaucoup d'autres poiſſons; mais les pêcheurs parquiers qui les prennent avec des trubles, les voient ſouvent remuer dans leurs paniers; quelques-uns aſſurent même qu'ils en ont vu remuer dans leurs mains en les ouvrant pour les habiller.

131. J'AI dit d'une façon générale, que M. Anderſon avait décrit fort en détail la route que ſuivent les harengs, depuis leur ſortie des abymes du nord, juſqu'aux différens endroits où ils ſe diſperſent; quoique cela ſoit un peu hypothétique & établi ſur les relations des voyageurs, qui diſent qu'on pêche des harengs en telle ſaiſon dans un endroit, & en telle ſaiſon dans un autre, ce paſſage de M. Anderſon, & ce qu'en dit ſon traducteur,

(5) Toute la différence entre la préparation des *harengs blancs* & les *ſaurs* ou *ſaurets*, ne conſiſte qu'en ce que les premiers ſont mis dans une forte ſaumure pendant 12 ou 15 heures, après quoi on les encaque tout de ſuite, au lieu que les ſeconds y reſtent le double de tems, & ſont fumés enſuite, ce qui les deſſeche & leur fait changer de couleur; mais ils ſe conſervent auſſi beaucoup plus long-tems que les autres. On appelle encore *harengs en vrac* ceux qui ne ſont ſalés qu'en partie, & que l'on met dans les barrils ſans les arranger, & *harengs caqués* ceux qui ont reçu toutes les façons, c'eſt-à-dire, qui ont été ſalés entiérement, arrangés, & foulés dans les barrils.

m'ont paru n'être pas dénués de vraiſemblance, & aſsez curieux pour trouver place dans les obſervations générales que nous donnons ſur l'hiſtoire des harengs; mais j'abrégerai le texte.

*Sur la route annuelle des harengs, tiré de l'*Hiſtoire naturelle d'Islande, *par M. Anderſon, & de l'*Atlas de commerce & de mer, *imprimé en anglais à Londres en* 1728.

132. Tout le monde ſait que les harengs viennent du nord, dont ils parcourent les côtes, en ſe diviſant en pluſieurs troupes ou colonnes; la plus grande de ces colonnes ſe met en marche au commencement de l'année, & ſe partage en deux ailes, dont celle de la droite ſe détourne vers l'occident, & tombe au mois de mars ſur l'isle d'Islande; de ſorte que tous le golfes, détroits & baies en ſont remplis; mais on ne peut pas bien dire ce que devient le reſte de cette colonne, qui défile le long de la côte occidentale de cette isle: l'aile gauche qu'on connaît mieux, & qu'on appelle *l'aile orientale*, tire vers l'orient, gagne la mer du nord vers le cap du nord, deſcend le long de toute la côte de Norwege; de ſorte qu'une diviſion de cette derniere colonne côtoie en droiture la Norwege, juſqu'à ce qu'elle tombe par le détroit du Sund dans la mer Baltique; & que l'autre diviſion, arrivée à la pointe du nord du Jutland, ſe diviſe encore en deux, dont l'une défilant le long de la côte orientale du Jutland, ſe réunit par les Belts avec celle de la mer Baltique; pendant que l'autre, deſcendant à l'occident de ce même pays, & côtoyant le Sleſwick, le Holſtein, l'évêché de Brême, & la Friſe, ſe jette par le Texel & le Wlie dans le Zuyderzée, & l'ayant parcouru, s'en retourne dans la mer du nord.

133. La ſeconde grande diviſion, qui eſt la diviſion occidentale de l'aile orientale, ſe détourne vers l'occident, va droit aux isles de Hitland ou Schetland, & aux Orcades, & vers l'Ecoſſe, dont elle remplit les bancs, les baies & les anſes, où elle ſe diviſe de nouveau en deux colonnes, dont l'une après être deſcendue le long de la côte orientale, raſe le cap de Buchanneſs, la côte d'Aberdeen; elle va de là au ſud, & paſſe au nord du Tay, & de là devant Dumbar, où les pêcheurs du Tay en prennent des quantités conſidérables qu'ils vendent à Edimbourg; elle ſe plonge enſuite, faiſant un détour devant les côtes fort élevées de Saint-Tabbs & de Berwick. Cette colonne reparaît ſous Scarborough, ſe reſſerre ſur les bancs de Yarmouth, proche l'Angleterre, paſſe de là à l'embouchure de la Tamiſe, où les harengs tombent en partage aux pêcheries de Londres, de Foulkſtone, de Dower & de Sandwich, qui en fourniſſent la ville de Londres, & les autres ſituées le long de la Tamiſe, de même que les côtes de Kent & de Suſſex: il ſe

détache pendant ce tour des troupes conſidérables de harengs qui vont ſur les côtes de Friſe, de Hollande, de Zélande, du Brabant, de la Flandre & de la France : la ſeconde colonne de cette diviſion tombe en partage aux Ecoſſais, du côté de l'occident ou des isles Weſternes, & les négocians de Glaſcow, d'Ayr & de Galloway, en prennent beaucoup.

134. L'IRLANDE ſe trouve auſſi alors environnée de tous côtés de harengs ; auſſi les pêcheurs de Londonderry, ceux de Belfaſt, de Carrickfergus, de Dublin, en prennent tant qu'ils peuvent, ainſi que ceux de Lewes & des isles Weſternes, qui les pourſuivent juſqu'à ce qu'ils aient atteint la mer de Saverne ou canal de Briſtol, & là ils tombent dans les filets des habitans de Devonshire, qui, joints à d'autres pêcheurs, les pourſuivent depuis Minhead juſqu'à Barnſtaple, Beddiford, & de là juſqu'aux villes de Cornwall. Les négocians de Pembrock, & de toute la côte méridionale de Galles, en prennent auſſi des quantités prodigieuſes ; enfin toutes ces diviſions de la ſeconde grande colonne s'étant réunies dans la Manche, ce poiſſon ſe perd de vue, ſans que juſqu'à préſent on ait pu découvrir ce qu'il devient (6). La ſaiſon où les harengs fraient en différens parages,

(6) On a lieu de croire que les harengs quittent les mers du nord pour trouver un climat plus tempéré, où leurs œufs puiſſent éclore ; après quoi, & lorſque les petits poiſſons ſont devenus grands, ils retournent dans ces mers là avec ceux qui pendant la même émigration ont pu échapper aux filets des pêcheurs, ou à la voracité de pluſieurs eſpeces de poiſſons, qui s'en nourriſſent ; car, & c'eſt une choſe qui mérite d'être obſervée, il ne paraît aucun banc de harengs qui ne ſoit ſuivi d'un très-grand nombre de requins, de marſouins, de cabillaux, & même de pluſieurs eſpeces d'oiſeaux marins, qui ſe trompent auſſi peu que les pêcheurs ſur le tems & la ſaiſon où les harengs paraiſſent ſur certaines côtes ; mais de tous les poiſſons qui vivent de harengs, l'eſpece de baleine qu'on nomme *nord-caper*, eſt celle qui en détruit le plus. On la nomme ainſi parce qu'elle ſe tient principalement autour de la derniere pointe ſeptentrionale de Norwege, qu'on nomme cap du nord, & la nature les inſtruit à choiſir ce poſte avantageux pour y attendre les troupes immenſes de harengs qui côtoient toujours ce royaume en de certains tems de l'année. Je crois devoir ajouter ici que la maniere dont ſe fait le départ des harengs pour retourner dans le lieu de leur domicile ordinaire, n'eſt pas moins étonnante que toutes les autres circonſtances qui les concernent. Quoique ſéparés, comme notre auteur le dit, en pluſieurs troupes ; elles ſe réuniſſent pour ne former que deux colonnes générales, ſans qu'aucun des poiſſons s'en écarte, & elles continuent leur marche en ordre juſqu'au terme fixé. Les harengs quittent les côtes de France en juin & en août, & dès que le gros eſt parti, on n'en voit plus paraître un ſeul juſqu'à l'année ſuivante. Ceux qui ont obſervé avec le plus de ſoin la marche de ces poiſſons lorſqu'ils arrivent, aſſurent qu'elle eſt dirigée par les mouvemens des harengs qu'on nomme *royaux*, & qu'aucune armée diſciplinée n'exécute les ordres du chef avec autant de préciſion & de célérité. Pour ce qui concerne la diſparution ſubite de la colonne dont parle l'auteur, comme on pêche des harengs ſur les côtes de l'Amérique ſeptentrionale, quoiqu'en moindre quantité que ſur celles de l'Europe, on conjecture que

& la prodigieuſe multiplication de ces poiſſons, m'ont paru des points aſſez intéreſſans de leur hiſtoire pour être compris dans les conſidérations qui nous occupent préſentement.

Des ſaiſons où les harengs fraient en différens parages, & de la prodigieuſe multiplication de ces poiſſons.

135. PENDANT que nous ſommes occupés de conſidérations générales ſur les harengs, il me paraît convenable de dire quelque choſe d'un point intéreſſant de leur hiſtoire, d'autant qu'on a déjà vu, & on le verra encore mieux par la ſuite, que cette circonſtance influe beaucoup ſur leur qualité : on ſent bien que je veux parler de leur frai ou de la multiplication de leur eſpece par les œufs.

136. NOUS avons dit en parlant du ſaumon & des truites, que ces poiſſons ne fraient pas tous dans le même tems; il en eſt de même des harengs. On a aſſez généralement remarqué, que dans les années où l'air eſt doux, ils fraient plus tôt que quand la ſaiſon a été très-froide; quelquefois, par exemple, on pêche beaucoup de harengs gais au commencement de décembre, pendant que dans d'autres années on en trouve encore beaucoup de pleins en janvier : ceci regarde le général; mais ſi on examine les harengs plus en détail, on remarquera qu'il y en a qui fraient beaucoup plus tôt que les autres; ce qui fait que dans le courant d'octobre, lorſque preſque tous les harengs qui entrent dans la Manche ſont pleins, on en trouve de gais.

137. QUELQUES pêcheurs prétendent, que dans la mer d'Angleterre, la ſaiſon du frai (*) eſt en octobre; cela peut être pour quelques-uns, puiſqu'on en prend de gais avec les pleins, mais non pas pour le plus grand nombre; ce qui fait que beaucoup de pêcheurs aſſurent que les harengs fraient rarement aux côtes de Yarmouth, ſoit que les eaux y ſoient trop profondes, ou que les harengs y arrivent avant que les œufs ſoient bien formés; car on verra dans la ſuite, que les harengs qu'on prend à Hitland & aux Orcades, n'ont que peu de laite, ou de petits œufs confus & mal formés; ce qui a fait dire qu'on n'y prenait que des harengs gais. La

ce ſont ou les reſtes de la ſeconde grande colonne qui, guidés par l'inclination marquée de ces poiſſons pour les voyages, ſe jettent dans l'Océan Atlantique, ou plutôt une colonne de la grande troupe qui, venant des côtes de Groenland, ſe dirige vers celles du nord-oueſt de l'Amérique au lieu de tirer au ſud-eſt avec les autres.

(*) Je crois qu'il eſt plus exact de dire *de la fraie*; & ſi je dis *du frai*, c'eſt pour me conformer à ce qui eſt plus d'uſage dans les ports : ceci étant bien entendu, la choſe devient indifférente.

laite & les œufs sont mieux formés à Yarmouth, pas aussi bien cependant que dans la Manche, sur-tout vers le mois de décembre.

138. NÉANMOINS, vers la mi-novembre, on prend à Yarmouth des harengs qui sont vuides, pas à la vérité en aussi grande quantité que dans la Manche, où quelquefois on en voit de gais dès la mi-octobre, & plusieurs prétendent que ceux-là ne viennent pas de Yarmouth. Au reste le sentiment commun est, que les harengs ne font qu'une ponte chaque année, & on pense qu'ils viennent dans nos mers pour y frayer (7).

139. IL est vrai qu'il résulte incontestablement des observations, qu'on a faites dans la Manche, que les harengs fraient sur nos côtes, & l'état où l'on trouve les œufs dans les harengs qu'on prend à Hitland, comparés à celui de ceux qu'on prend à Yarmouth, puis dans la Manche, semble effectivement établir que les harengs viennent dans nos mers pour frayer; néanmoins quand on considere l'immense quantité de ce poisson qui sort du nord, on est porté à croire qu'il y en a qui y fraient: il en est peut-être comme des abeilles qui se multiplient dans leur ruche, d'où il sort des essaims quand la population est trop nombreuse: il est vrai qu'un hareng contient beaucoup d'œufs; mais que l'on considere la consommation énorme qu'en font les baleines, les requins, les marsouins, les cabillaux, & quantité d'autres poissons moins gros qui en font leur pâture; & outre ces gros poissons, combien y en a-t-il de petits qui chassent les harengs, qu'on doit regarder comme un mets délicieux pour presque tous les poissons, puisqu'ils fournissent aux pêcheurs aux haims, le meilleur appât qu'ils puissent employer.

140. ON peut joindre à cela la destruction qu'en font les oiseaux marins, qui suivent en grand nombre les bancs de harengs, pour attraper ceux qui s'approchent de la superficie de l'eau. Enfin, quelle immense quantité en prennent les pêcheurs depuis leur départ du nord jusqu'à leur retour! En considérant ces différentes causes de destruction, on ne peut s'empêcher d'être surpris que cette espece de poisson subsiste & paraisse tous les ans en si grand nombre dans nos mers (*) (8).

(7) On peut ajouter d'après les observations des pêcheurs Hollandais & Français que, comme il naît en été sur les côtes de la Manche, une multitude innombrable de vers & de petits poissons, les harengs s'y rendent alors non-seulement pour frayer, mais de plus pour y trouver une nourriture plus abondante que dans les mers du Nord & qui leur convient.

(*) Ce qui engage encore à croire que les harengs fraient dans le nord, c'est que les premiers qu'on y pêche, sont moins gros que ceux qu'on prend dans la suite.

(8) Cette surprise pourra diminuer si l'on considere que chaque hareng femelle contient ordinairement dix mille œufs, qu'elles déposent le long des côtes; que le banc ou la colonne qui arrive en juin sur celles d'Angleterre, occupe pour le moins autant d'espace en largeur que toute la lon-

141. LES pêcheurs de la Manche diſent, que quand les harengs ſont prêts à frayer, les œufs des femelles ſont ſanguinolens & la laite des mâles fluide, preſque comme du lait.

142. CES poiſſons entrent quelquefois en ſi grande quantité dans la Manche, qu'ils reſſemblent aux flots d'une mer agitée; c'eſt ce que les pêcheurs nomment *des lits* ou *bouillons de harengs*: quand les filets donnent dans ces bouillons, il arrive quelquefois qu'ils ſont tellement chargés de poiſſons qu'ils rompent & coulent bas. Les pêcheurs prétendent que les harengs ſe raſſemblent ainſi pour frayer; néanmoins on rencontre de ces bancs formés de harengs gais qui ſe ſont déjà déchargés de leurs œufs. Ils vont toujours de compagnie; ainſi il eſt aſſez naturel de penſer, qu'un banc conſidérable qui s'engage dans la Manche, doit y être plus ſerré qu'en pleine mer, parce que la Manche a moins d'étendue; cependant je ne nie pas que la circonſtance de la fraie ne contribue à les raſſembler.

143. ON aſſure que, dans les endroits où il ſe raſſemble beaucoup de poiſſons pour frayer, on apperçoit à la ſurface de l'eau une eſpece d'écume, que les pêcheurs nomment le *graiſſin;* on le voit, dit-on, dans la Manche, principalement vers les bords, rarement au milieu, & encore plus rarement à Yarmouth. Ce ſont des faits qu'il ne m'a pas été poſſible de vérifier; mais l'idée que les pêcheurs ont de la façon de frayer des harengs, eſt aſſez ſinguliere pour que je la rapporte, ſans néanmoins être diſpoſé à l'adopter.

144. LES pêcheurs prétendent que les femelles jettent en pleine eau leurs œufs, & les mâles leur laite, dont une partie féconde les œufs, & l'autre ſe porte à la ſuperficie, où elle forme le graiſſin, & que les œufs fécondés tombent au fond; enfin, que dans cette opération les harengs bondiſſent auprès de la ſurface de l'eau. Je m'abſtiendrai de nier que le graiſſin ſoit produit par la laite des mâles, quoiqu'on pût imaginer qu'il le ſerait par une mucoſité qui ſe détache d'un grand nombre de poiſſons qui ſe ramaſſent en un même endroit, & qui s'y agitent beaucoup, comme on voit l'eau des mares ſe couvrir d'une eſpece de crême, lorſqu'un nombre de

gueur de la Grande-Bretagne & de l'Islande, & qu'enfin on a calculé que tous les pêcheurs enſemble ne pouvaient prendre que la millionieme partie du nombre qui compoſe la troupe entiere lorſqu'elle arrive du nord. Cependant on évaluait en 1748 le produit de la pêche, faite par les ſeuls Hollandais, à 85 mille laſts, & comme le laſt contient 12 barrils, & chaque barril 1000 à 1100 harengs, il en réſultait que les pêcheurs de cette nation en avaient pris au moins un milliard & vingt millions. Si l'on y ajoute le fruit de la pêche des autres peuples, ce que les oiſeaux & les poiſſons voraces en détruiſent, & qui retourne au nord, il ſera vrai de dire que le nombre des harengs qui viennent annuellement des contrées ſeptentrionales, ſurpaſſe tous les nombres connus.

pigeons

pigeons ou d'autres oiseaux s'y sont baignés; mais en accordant aux pêcheurs que le graissin est produit par une portion de la laite des mâles, l'idée des pêcheurs sur la façon de frayer des harengs, n'est guere d'accord avec ce que croient la plupart des naturalistes, qui pensent que les femelles déposent leurs œufs au fond de l'eau, & que les mâles qui les suivent les arrosent de leur laite: on dira peut-être que cette laite, qui est plus abondante qu'il n'est nécessaire, se porte à la surface de l'eau & forme le graissin; cette idée se rapprocherait de ce qu'on pense ordinairement sur la fécondation des œufs des poissons, sans beaucoup s'écarter de ce que pensent les pêcheurs; néanmoins nous ne la rapportons, que pour engager les naturalistes qui habitent les bords de la Manche, à essayer d'éclaircir cet objet intéressant, pour dissiper les nuages qui nous empêchent de prendre une idée précise de la fécondation des œufs des poissons. Quoi qu'il en soit, il paraît certain que dans la Manche beaucoup de harengs commencent à frayer vers le 25. novembre, quoique, en certaines années, il s'en trouve encore de pleins en février.

145. SUIVANT plusieurs pêcheurs, les œufs éclosent peu de tems après qu'ils ont été jetés par les femelles; & ils disent que dans les beaux tems d'hiver on apperçoit sur la côte & le long du rivage, une multitude de poissons presqu'imperceptibles. Un parquier a assuré M. le Testu, que, dans certaines années, il en pêchait beaucoup qui étaient un peu plus gros, & qui faisaient un mets très-délicat. Ces poissons grossissent sans doute; & dès le mois de mars on prend beaucoup de petits harengs qui n'ont que trois à quatre pouces de longueur; c'est ce qu'on appelle *fretin de hareng*, *harengus parvulus sive non natus*. Quoiqu'il y en ait de bien de grandeurs différentes, je me contenterai d'en représenter un: on en prend de pleins paniers dans les pares, & il est permis de les vendre: il est défendu d'exposer ceux qui sont pris dans les filets, & on prétend que les parquiers en achetent pour les vendre, comme provenant de leur pêche. On regarde ces petits poissons comme étant produits par les bouillons qui ont frayé les premiers: le sprat, dont nous parlerons dans la suite, est peut-être de ce genre, & j'espere faire voir qu'il s'en trouve parmi les petits poissons qu'on nomme la *menuise*; enfin beaucoup de pêcheurs assurent, qu'au commencement de la harengaison les harengs sont plus petits qu'à la fin.

146. APRÈS ces considérations générales, il est à propos de faire connaître le poisson qui fixe maintenant notre attention, ou l'espece de hareng, qui fait une branche considérable de commerce, & dont pour cette raison nous devons principalement nous occuper.

Article II.

Deſcription d'un hareng plein.

147. Le hareng dont nous allons donner la deſcription, étoit d'une belle taille, puiſqu'il avait 10 pouces de longueur totale, AR, *pl. I*, la plupart n'ont que 8 à 9 pouces de longueur: celui que nous allons décrire, n'eſt cependant pas des plus grands, puiſque quelquefois il s'en prend qui ont onze pouces.

148. La tête des harengs eſt comprimée par les côtés; & quand les mâchoires ſont rapprochées l'une de l'autre, le muſeau paraît pointu. La gueule eſt néanmoins aſſez grande, & la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure, qui eſt accompagnée d'un feuillet cartilagineux très-mince P, qui, ſe couchant ſur les côtés du muſeau, ne paraît preſque pas quand la gueule eſt fermée; cependant elle empêche d'appercevoir toute l'étendue de l'ouverture de la gueule; mais quand les mâchoires s'écartent, ce feuillet donne au muſeau une ſinguliere forme. L'os du front eſt un peu applati, ce qui contribue à faire paraître le muſeau pointu.

149. Les yeux ſont aſſez grands, vifs, ronds, élevés vers le ſommet de la tête; la prunelle eſt bleu foncé, tirant au noir; l'iris eſt blanc & argenté quand le poiſſon ſort de l'eau; mais enſuite il rougit, ce qui indique qu'il n'eſt pas très-frais. Du centre de l'œil au bout du muſeau, il y a à peu près 11 lignes & demie: entre l'œil & le bout du muſeau ſont les ouvertures des narines, qui ne ſont pas fort apparentes.

150. Il y a quatre branchies de chaque côté, & l'ouverture des ouies eſt très-dilatée. Les opercules ne ſont point couvertes d'écailles; mais d'une membrane mince, liſſe, brillante & argentée; quelquefois on y apperçoit des taches rouges ou violettes qui ont beaucoup d'éclat; ces opercules ſont formées de pluſieurs feuillets cartilagineux, minces & flexibles, recouverts par la membrane dont nous venons de parler. Depuis le bout A du muſeau juſqu'aux bords des opercules des ouies en B, il y a vingt à vingt-une lignes.

151. Les mâchoires qui n'ont point de levres, ſont bordées de dents courtes & déliées qui s'inclinent vers le goſier, ce qu'on ſent en paſſant le doigt deſſus; & elles ſont plus ſenſibles à la pointe des mâchoires que vers le fond de la gueule, où les aſpérités ſont peu conſidérables.

152. L'origine de la langue ou racine ſe diviſe en deux parties, entre leſquelles eſt l'œſophage; à cet endroit, elle eſt épaiſſe & unie avec la mâchoire de deſſous par un ligament. La langue ſe s'étrécit en-devant; cette partie, qui forme une pointe mouſſe, eſt mobile. Le deſſus de la langue,

ainſi que le palais, ſont garnis d'aſpérités. Le bout du muſeau eſt noirâtre, ainſi que l'intérieur de la gueule : quelques-uns l'ont beaucoup plus noire que d'autres, & pour cette raiſon on les nomme *noir-bec.*

153. LE dos, & principalement le ventre, font des courbes en ſens contraire plus ou moins conſidérables, ſuivant que les poiſſons ſont plus ou moins gras, plus ou moins remplis d'œufs, de laite ou d'alimens. A quelques harengs gais, fort maigres, le dos eſt tout droit, même un peu courbé vers le bas, & le ventre n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi ſaillant qu'aux autres.

154. LES écailles ſe recouvrent les unes les autres comme les ardoiſes ſur un toit ; elles ſont aſſez grandes, fort minces, les unes rondes, les autres ovales, d'autres angulaires, ſur-tout auprès des articulations des ailerons & des nageoires, ainſi qu'à la partie tranchante du ventre : elles ſont ſi exactement appliquées les unes ſur les autres, que ſoit qu'on paſſe le doigt de la tête vers la queue, ou de la queue vers la tête, on ne ſent rien qui l'arrête, excepté à la partie tranchante du ventre, depuis les nageoires ventrales juſqu'au goſier : j'en parlerai dans la ſuite. Les écailles ſe détachent très-aiſément de la peau, qui eſt épaiſſe, argentée & mouchetée ; au ſortir de l'eau, elles ſont brillantes, & chatoient ou réfléchiſſent différentes couleurs, comme la nacre de perle.

155. LE dos eſt bleu ou verdâtre très-brillant ; mais quand il y a du tems que le hareng eſt pêché, ces couleurs ſe terniſſent, & l'argenté des côtés perd de ſon éclat ; au reſte on n'apperçoit point de taches comme au ſaumon & aux truites ; quelquefois ſeulement on en voit auprès des opercules, de dorées qui ſont fort brillantes.

156. LES raies que la plupart des poiſſons ont ſur les côtés, ſont à peine ſenſibles aux harengs ; j'avoue même que je n'ai pu les diſtinguer ſur des harengs achetés au marché : lorſqu'elles m'ont été ſenſibles, elles m'ont paru preſque droites, paralleles au dos dont elles étaient plus rapprochées que du ventre, & elles ſemblaient formées par des points.

157. JE me rappellais bien d'avoir fait ces obſervations au bord de la mer ; mais comme je ne pouvais les vérifier ſur les poiſſons que j'achetais au marché, je priai M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine au port de Dieppe, d'examiner avec attention ces raies latérales ſur des poiſſons nouvellement pêchés : il m'a écrit, que ces raies latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, ſont plus aiſées à appercevoir aux harengs nouvellement pêchés, qu'aux autres : elles ſemblent, dit-il, formées par de petits points noirs, qui ſe remarquent plus difficilement quand les harengs ont perdu leurs écailles, parce que la peau de ce poiſſon eſt parſemée de petits points, aſſez ſemblables à ceux

qui désignent les raies latérales sur ceux qui ont leurs écailles, d'autant que ces marques de la peau s'étendent suivant la longueur du poisson. Quand le hareng commence à se dessécher, les raies latérales paraissent en creux comme formées par un trait de burin : nous avons fait cette remarque en parlant d'autres poissons.

158. A l'égard des petites dents ou de l'espece de petite scie, qu'on sent en passant le doigt à la partie tranchante du ventre de ces poissons, depuis les nageoires ventrales jusqu'à celles des ouies, M. le Testu me marque que cette partie est fortifiée par des écailles plus dures que les autres, & que ces écailles ayant une forme triangulaire, & étant couchées les unes sur les autres, l'angle en est un peu saillant, & incliné vers la queue du poisson ; ce qui forme les petites dents qu'on sent en passant le doigt dans un sens & point dans l'autre.

159. M. Fougeroux de Blaveau, capitaine d'infanterie, & ingénieur ordinaire du roi, qui, étant en résidence à Boulogne, m'a fait part de plusieurs choses intéressantes sur le hareng, prétend, qu'outre ces écailles il y a des arêtes très-fines qui percent la peau de ce poisson, & forment entre les écailles de petits crochets : j'aurai occasion dans la suite de développer cette idée ; mais je reprends la description des parties extérieures du hareng.

160. L'anus G qui est à 6 pouces & demi du museau, n'est presque pas apparent. Les ailerons du dos & du ventre sont blancs, minces & transparens ; celui seulement de la queue est gris. Il n'y a qu'un aileron CDE sur le dos ; le commencement C de cet aileron est à 4 pouces & demi de l'extrêmité A du museau ; l'étendue CD de cet aileron à son attache au corps, est de 15 lignes ; il est formé de 16 à 17 rayons, la plupart branchus à leur extrêmité ; la longueur du plus long rayon, qui est vers l'avant, est de 11 à 12 lignes ; les autres diminuent de longueur s'approchant de l'arriere. Il y a de D en F, où est le commencement de l'aileron de la queue, un peu moins de 3 pouces. Et comme cet aileron de la queue est fourchu ou fort échancré, les rayons du milieu QR qui répondent à l'angle rentrant, n'ont que 6 à 7 lignes de longueur, & ceux des bords FR ont 19 à 20 lignes ; quand on l'épanouit, sans le déchirer, il y a d'une pointe à l'autre 2 pouces : à une ligne de l'anus G, vers l'arriere, commence un aileron, qui a de G en H à son attache au corps, un peu plus d'un pouce ; il est formé par un nombre de rayons très-déliés qui sont tous inclinés vers l'arriere : le plus long rayon G a environ 5 lignes de longueur.

161. L'articulation K des nageoires branchiales est presque à l'à-plomb de l'extrêmité de l'opercule des ouies ou à un peu moins de deux pouces du museau ; elle est formée à peu près par 16 ou 17 rayons, & se termine en pointe ; le plus long rayon KL a 15 lignes de longueur.

162. A un peu plus de 5 pouces du museau A est l'articulation M des nageoires du ventre; elles sont plus petites & plus minces que celles des ouies; chacune est formée à peu près de 9 à 10 rayons, dont le plus long a environ 10 lignes de M en N. A l'attache des ailerons au corps, les écailles sont obliques & se terminent en pointe, à peu près comme nous l'avons représenté *pl. II*, *fig.* 10 & 11.

163. APRÈS avoir exposé la position des parties des harengs, suivant leur longueur, il convient, pour donner une idée de la forme de ce poisson, de désigner son épaisseur verticale, prise en différens endroits; vis-à-vis le centre de l'œil O, elle s'est trouvée de 14 lignes; à l'à-plomb de B, vis-à-vis le bord de l'opercule des ouies, 20 lignes; de C en M, derriere l'aileron du dos, 22 à 23 lignes; à l'à-plomb de l'anus G 15 à 16 lignes; à l'à-plomb de F 8 à 9 lignes. La plus grande épaisseur horisontale de ce poisson, prise au dos, est de 12 à 13 lignes.

164. POUR dire quelque chose des parties intérieures, je me contenterai de faire remarquer, que les os qui forment la tête, contiennent les fosses orbitaires, & forment par un alongement le palais ou la mâchoire supérieure; on apperçoit au fond de la gueule deux apophyses, entre lesquelles est une espece de crémaillere d'environ 2 lignes de longueur, dont les pointes ou dents sont inclinées vers l'arriere. La mâchoire inférieure lui est articulée; elle est formée de plusieurs pieces, jointes les unes aux autres par des cartilages: derriere cet os de la tête est la colonne de l'épine, qui est formée de plus de 50 vertebres; de chacune des 16 premieres *b*, *pl. I*, *fig.* 2, qui répondent à la capacité de l'abdomen, partent des especes d'apophyses ou arêtes, au nombre de cinq: deux plus grandes que les autres *a a*, forment par leur courbure, la capacité de l'abdomen. Presque du même endroit, & de la partie cartilagineuse qui est entre chaque vertebre, partent d'autres arêtes *c*, plus fines & plus courtes que les autres; elles se recourbent vers le haut; enfin il part encore des mêmes vertebres des arêtes ou apophyses sus-épineuses très-fines *d*, qui s'élevent perpendiculairement vers le dos, & toutes ces arêtes se perdent par leur extrémité pointue dans les chairs.

165. TOUTES les autres vertebres, jusqu'à la queue, n'ont que deux apophyses, l'une sus-épineuse *e*, *fig.* 3, l'autre sous-épineuse *f*, qui sont fourchues ou doubles par le bas qui embrasse la vertebre, puis ne forme plus qu'une arête qui se perd dans les chairs; toutes forment une courbe, s'inclinant vers l'arriere; mais je ferai remarquer, que toutes les apophyses sus-épineuses sont à peu près d'égale longueur, au lieu que les sous-épineuses *f* vont en augmentant de longueur depuis les côtes jusqu'à la queue.

166. COMME je ne me suis jamais proposé de donner une anatomie exacte des poissons, je ne parlerai point de l'articulation des ailerons & des nageoires,

d'autant que je ſuis entré à ce ſujet, au commencement de la premiere ſection, dans des détails ſuffiſans; mais outre les arêtes qui dépendent des ailerons, & celles qui partent de l'épine, dont nous venons de parler, il y en a de répandues dans les chairs; je me contenterai de parler de celles qui ſe trouvent ſous le ventre, à la partie compriſe entre les nageoires des ouies & celle du ventre, parce qu'elles contribuent à rendre cette partie rude au toucher. M. de Blaveau a remarqué qu'en cet endroit, il y a dans l'épaiſſeur de la peau, des arêtes au nombre de dix-huit ou environ qui ſont courbes; & ces arêtes ſe rapprochant des deux côtés par leur bout d'en-bas, embraſſent exactement la capacité du ventre, & forment à leur extrêmité qui excede les écailles, de petits crochets, dont la pointe eſt tournée du côté de la queue, & que l'on ſent quand on paſſe en cet endroit le doigt de la queue vers la tête.

167. LA remarque de M. Blaveau m'a engagé à chercher ces arêtes, auxquelles je n'avais pas fait aſſez d'attention : j'en ai effectivement apperçu dans l'épaiſſeur de la peau qui ſe terminaient par un petit crochet; mais ni moi ni M. le Teſtu, n'avons apperçu le crochet qu'aux endroits où nous avions enlevé les écailles & entamé la peau; il m'a ſeulement paru que la plupart de ces arêtes *g h*, *fig.* 4, ſe joignaient & ſe ſoudaient par la pointe, pendant que d'autres s'étaient ſoudées à des écailles; & je crois que les écailles triangulaires, dont j'ai parlé plus haut, forment avec la pointe des arêtes *g h* l'eſpece de ſcie qu'on remarque ſous le ventre des harengs; je crains ſeulement de m'être trompé ſur les adhérences des arêtes les unes avec les autres, ou avec des écailles, parce que les poiſſons que j'ai diſſéqués, étaient anciennement pêchés; cependant les ayant tenus pluſieurs jours dans de l'eau, elles ne ſe ſont point ſéparées, & M. le Teſtu croit qu'on peut ſuivre ces arêtes, qui ſe terminent par un crochet, juſqu'à la colonne de l'épine. M. de Blaveau n'eſt pas éloigné de le croire auſſi.

168. A l'égard des viſceres, les œufs & la laite rempliſſent la plus grande partie de l'abdomen. M. de Blaveau a éprouvé, que la laite d'un hareng qui peſait 5 onces 2 gros, peſait ſeule 5 gros 4 grains : la veſſie pneumatique qui eſt argentée ſe prolonge le long du dos, à peu près depuis l'œſophage juſqu'à l'anus, & l'on apperçoit un canal de communication qui ſe rend à l'eſtomac : le foie ainſi que la laite & les œufs, ſe partagent en deux lobes; à l'un des lobes du foie eſt attachée la véſicule du fiel, qui eſt grande; le fiel eſt vert; la rate eſt rougeâtre; l'eſtomac eſt alongé, épais, & comme charnu; & au bas on apperçoit des appendices vermiculaires en grand nombre; l'inteſtin ſe prolonge en ligne droite de l'eſtomac à l'anus.

168. QUAND ce poiſſon eſt nouvellement pêché, charnu & plein, ſa chair eſt blanche, délicate & de très-bon goût, principalement celle des laités;

peu à peu elle perd de ſa blancheur, alors elle n'eſt pas à beaucoup près auſſi agréable; néanmoins les chaſſes-marée tranſportent les harengs frais aſſez loin, & les vendent avantageuſement; mais j'ai toujours trouvé une très-grande différence entre les harengs qu'on mange à Paris, & ceux qu'on m'a ſervis dans les ports de la Manche.

169. EN diſſéquant des harengs à la fin de décembre, j'ai preſque toujours trouvé des filets déliés, quelquefois en grand nombre, ſouvent roulés ſur eux-mêmes comme une boucle de cheveux; quelquefois ils n'étaient raſſemblés qu'au nombre de deux ou trois; il y en avait de droits ou preſque droits; aſſez ſouvent ils étaient en nombre conſidérable auprès du pylore ou auprès de l'anus; mais il y en a d'attachés à toute la longueur de l'inteſtin, à l'eſtomac, aux enveloppes des œufs & de la laite, & même à la veſſie pneumatique: des anatomiſtes que j'ai conſultés ſur cela, penſent que ce ſont des vers; mais ni eux ni moi, n'oſons l'aſſurer; il faudrait être à portée d'examiner des harengs ſortant de l'eau, pour décider cette queſtion; car on a peine à imaginer que preſque tous les harengs ſoient remplis d'une auſſi grande quantité de vers.

Du hareng gai.

170. IL n'eſt point queſtion dans cet article d'un poiſſon de différente eſpece, que celui dont nous venons de donner une ample deſcription; ſi ſa tête paraît plus groſſe, ſi ſon corps ſemble plus menu & plus alongé, comme on le voit ſur celui qui eſt repréſenté *pl. I, fig.* 7, c'eſt qu'il eſt vuide de laite & d'œufs, & que n'étant pas encore remis de la maladie de la fraie, il eſt maigre; d'où il ſuit que ſa chair a perdu ſa délicateſſe, & qu'en le mangeant, on ne trouve preſque que des arêtes, ſur-tout quand il eſt ſalé, & en cet état c'eſt un très-mauvais manger: il eſt vrai que peu à peu il ſe rétablit de la maladie que la fraie lui a occaſionnée, qu'il reprend chair, & qu'après un certain tems il devient fort bon, quoiqu'il ſoit vuide d'œufs & de laite; & pour cette raiſon il y a des harengs gais beaucoup plus mauvais les uns que les autres: ceux qu'on nomme *halbourgs* ſur les côtes de Normandie, ſont gros, quoiqu'ils n'aient ni œufs ni laite; mais les harengs ordinaires qui ſe ſont rétablis de la maladie de la fraie, ne ſont pas communs, parce que la plupart quittent nos côtes peu de tems après qu'ils ont jeté leur laite, ou qu'ils ſe ſont déchargés de leurs œufs. Comme les harengs gais ſont mauvais étant frais, & encore plus étant ſalés, pour qu'ils ne trompent pas les acquéreurs, & qu'ils ne jettent pas un diſcrédit ſur les harengs de la Manche, la pêche de ce poiſſon a été défendue paſſé le dernier décembre: nous en parlerons dans la ſuite.

171. En jetant un coup-d'œil sur la *pl. I*, on appercevra sensiblement la différence qu'il y a entre un hareng plein & un gai ; ce qui me dispense d'insister sur la description des harengs gais, d'autant que je serai obligé d'y revenir, quand je parlerai de la préparation des harengs.

172. Nous avons dit dans la seconde section, que bien des gens qui sont à portée de prendre beaucoup de saumons, pensaient que l'eau suffisait pour les nourrir, & nous avons détruit ce sentiment en faisant remarquer que la nature ne leur a pas donné des dents pour ne vivre que d'eau ; que d'ailleurs on avait quelquefois trouvé dans leur estomac de très-petits poissons & des crustacées ; qu'enfin on en prenait avec des haims : nous en dirons autant des harengs, qu'on prétend aussi ne vivre que d'eau & de limon ; si cela était, à quoi leur serviraient leurs dents ; mais de plus un naturaliste, nommé Neukrentz, assure avoir trouvé nombre de petits crabes à moitié digérés dans l'estomac des harengs, & Leuwenhoeck assure avoir trouvé dans l'intestin de ce poisson beaucoup d'œufs de différentes especes de poissons ; ainsi la question est décidée pour les harengs, comme elle l'a été pour les saumons.

173. Il y a plusieurs especes de poissons, tels que le sprat, le celan, l'harengue de Provence, l'harenguelle de Caen, l'hertaud, l'espraud, &c. qui confinent beaucoup avec les harengs ; j'étais tenté d'en donner ici la description ; mais comme ces différens poissons ne fourniſſent que de petites pêches, qui ne sont pas aussi intéressantes que celle du hareng dont je viens de parler, qui fait un objet de commerce très-considérable, j'ai cru ne devoir pas interrompre ce qui regarde cet utile poisson ; ainsi je vais parler de sa pêche ; je reviendrai ensuite aux petits poissons que je viens de nommer.

Article III.

Considérations générales sur la pêche du hareng.

174. Il est certain que la pêche du hareng mérite une attention particuliere, non seulement parce que c'est de toutes les pêches de saison, celle qui se pratique la premiere, mais encore parce qu'elle est des plus abondantes ; effectivement elle se fait en une infinité d'endroits, qu'elle fournit d'un excellent poisson frais, qui, étant salé, forme une branche de commerce plus considérable même que celle de la morue, dont nous avons fait appercevoir les avantages à la premiere section de la seconde partie de ce traité : aussi les Hollandais la nomment *la grande pêche*, pendant que celle de la baleine est dite *la petite*.

175. Elle a été regardée comme si importante par Charles-Quint & Philippe II, qu'ils ont publié plusieurs ordonnances pour en régler la police :

lice : les états de Hollande y ont fait des changemens ; mais plusieurs des premieres ordonnances s'exécutent encore aujourd'hui, & le soin de faire observer ces loix, où tout ce qui regarde la pêche est réglé avec la plus grande exactitude, est confié à un comité, qui porte le titre de *college de la grande pêche*. M. Allamant, célebre professeur à Leyde, m'a marqué que ces loix forment une très-ample collection, parce qu'elles entrent dans les plus petits détails : j'aurai l'attention d'en rapporter quelques-uns quand l'occasion s'en présentera.

176. LA pêche du hareng, & les différentes préparations qu'on lui donne, occupent & font subsister un grand nombre de citoyens de tout âge & de tout sexe, & elle forme de bons matelots ; de sorte que quand on examine sérieusement combien cette pêche est avantageuse aux états qui s'en occupent, & les richesses immenses qu'elle a procurées à plusieurs nations, on ne peut s'empêcher de convenir qu'elle mérite une singuliere protection de la part du gouvernement. (9)

177. ON pense assez généralement que ce sont les Hollandais qui ont commencé à faire des pêches considérables de harengs, & qu'ils la pratiquaient dès le douzieme siecle. On prétend encore que c'est un nommé Guillaume Beukelings, (10) natif de Bierwlet dans la Flandre Hollandaise, qui imagina de saler les harengs, & de les mettre en quarts pour les conserver & pouvoir les transporter dans les pays les plus éloignés. Il mourut, dit-on, en 1397, & l'on prétend que l'empereur Charles V étant dans les Pays-Bas, alla avec la reine de Hongrie visiter le tombeau de cet homme, qui avait été plus utile à son pays, par les richesses énormes qu'il avait procurées à la Hollande, que s'il avait conquis une grande province ; cette

(9) On peut juger de l'importance de cette pêche par ce qu'elle rapporte aux seuls Hollandais. Ils y emploient ordinairement environ 1000 bâtimens & 20000 personnes chaque année. On prétend qu'ils pêchent & débitent plus de 300 mille tonnes de harengs, qui, à 200 florins la tonne, font 60 millions de florins, dont il faut rabattre 23 millions pour les frais de la pêche & de l'apprêt. Voilà donc un bénéfice annuel de 37 millions de florins. Il ne sera pas hors de propos d'observer ici que, comme cette pêche se fait principalement le long des côtes septentrionales de la Grande-Bretagne, on a lieu d'être surpris qu'une nation aussi appliquée au commerce que l'Anglaise, l'ait abandonnée pendant si long-tems à une nation étrangere & rivale. Ce n'est que depuis peu d'années que le gouvernement anglais l'a prise en objet, & que le parlement a fixé une prime pour l'encourager.

(10) Ou plutôt Buckelsz. La méthode dont il fut l'inventeur, a été jugée si essentielle, & les Hollandais se sont tellement appliqués depuis lors à la perfectionner, qu'aucune nation n'y réussit aujourd'hui aussi bien qu'eux par les précautions particulieres qu'ils y emploient ; aussi leur hareng est-il constamment le plus estimé.

démarche fait honneur au ſouverain, qui a ſu donner des marques de ſon eſtime à un homme qui a été d'une ſi grande utilité à ſa patrie.

178. CEPENDANT il y en a qui prétendent que les Hollandais ont été précédés par les Baſques, qui, ſuivant eux, ont imaginé les premiers d'aller chercher ce poiſſon vers le nord; & d'autres ajoutent que la pêche & la ſalaiſon du hareng, ſe faiſaient par les Dieppois dès le douzieme ſiecle. Je n'entreprendrai point d'approfondir cette queſtion; mais pour établir que les Dieppois ſont depuis long-tems en poſſeſſion de cette pêche, je ferai remarquer que M. le Teſtu a eu entre les mains une charte du duc de Normandie, Guillaume le conquérant, qui fait mention que de ſon tems, au onzieme ſiecle, les bâtimens dieppois, nommés *grands drogueurs*, allaient au nord pêcher le hareng dès le mois de juillet, & l'apportaient ſalé dans des quarts ou barrils. Depuis le milieu du dix-ſeptieme ſiecle, beaucoup s'étaient fixés à aller à Yarmouth, & depuis dix ou douze ans les pêcheurs éprouvant des avaries conſidérables par les chiens de mer qui déchiraient leurs filets, ils n'envoient plus guere dans ces parages que trente ou quarante bateaux, qui font rarement plus d'un voyage, afin de ſe rendre à tems pour faire leur pêche dans la Manche. (11)

179. JE m'abſtiendrai donc de diſcuter ces différens ſentimens qui influent peu ſur l'objet d'utilité qui doit fixer mon attention; prenant les choſes dans l'état où elles ſont, on peut dire, à l'égard de ce qui regarde notre continent, que les Anglais, les Hollandais, & les Français, s'occupent de la pêche du hareng: peu d'Anglais & de Français vont au nord; les Hollandais ſont en quelque façon ſeuls en poſſeſſion de cette pêche. Quoique les trois nations que nous venons de nommer, faſſent la pêche à Yarmouth, elle eſt particuliérement pratiquée par les Anglais, qui ont le poiſſon à leur côte: les hauts Normands prennent le hareng dans la Manche, & les Bretons dans leur province.

180. NOUS nous propoſons de détailler ces différentes pêches dans autant d'articles; mais il convient de parler de quelques points particuliers qui ont également leur application aux pêches qui ſe pratiquent dans les différens parages que nous venons de nommer, d'autant que ces préliminaires mettront en état de traiter des différentes pêches plus en bref &

(11) Il y a tout lieu de croire que les peuples du nord ont été les premiers qui ſe ſont occupés de la pêche d'une eſpece de poiſſons dont abondent les mers qui les environnent. On trouve dans le tome XVI des *Mémoires de l'académie des inſcriptions & belles-lettres*, un morceau contenant le récit que faiſait en 1389 un voyageur d'une pêche de harengs faite entre la Norwege & le Danemarck, dont il avait été le témoin, & pour laquelle il aſſure qu'on employait juſqu'à 40000 bateaux qui ſe raſſemblaient dans ce bras de mer des côtes de l'Allemagne & de la Pruſſe.

avec plus de clarté. Je vais commencer par faire connaître les différens bâtimens que les Hollandais, les Anglais & les Français emploient pour cette pêche, tant au nord qu'à Yarmouth, & dans la Manche.

Des principaux bâtimens qu'emploient les Hollandais, les Anglais & les Français pour la pêche des harengs, qu'ils font au nord, à Yarmouth, ou dans la Manche. (12)

181. LES Français qui pèchent dans la Manche, emploient pour le hareng tous les bâtimens qui ſont d'uſage ſur la côte pendant toute l'année, tant pour les pêches aux cordes qu'aux filets; ainſi que nous l'avons rapporté à la premiere partie, premiere & ſeconde ſection: la plupart de ces bateaux ſe reſſemblent à beaucoup d'égards; néanmoins comme on les conſtruit en différens ports, ils ont des formes un peu différentes: je dis des formes, & non pas des dimenſions; car dans chaque eſpece on en fait de plus grands les uns que les autres. On leur a auſſi donné différens noms, comme pour Dieppe & les environs, *les caravelles*, *grands poltois*, *grandes quenouilles*, *gros cordiers*, *grands drogueurs* & *gondoles*. Les *barques longues* de Dunkerque, les *clinquarts* de Saint-Valery, les *bateaux* de Boulogne, de la Somme, de Cayeux, du Tréport, les *warneteurs* du petit Veule, les *biſcayennes*, &c. Et comme à la premiere ſection de la premiere partie, à l'occaſion de la pêche aux haims, j'ai parlé de pluſieurs de ces bâtimens, & donné la deſcription de preſque tous, je me trouve dans le cas de beaucoup abréger ce qui les regarde, tant pour le diſcours que pour les plans.

182. LORSQUE les pêcheurs de la Manche ont les harengs près de leurs côtes, ils ſe ſervent de la plupart des bateaux que nous venons de nommer; mais à meſure que ces poiſſons ſe portent au large, ils choiſiſſent les plus forts, & ceux qui ſont le plus en état de tenir la mer; de ſorte que quand ils ont paſſé le demi-canal, ils ſe ſervent de gondoles ou grands drogueurs. Les bâtimens de cette eſpece, qui ſont d'une grandeur moyenne, ont 45 à

(12) Pour ne point m'écarter de la loi que je me ſuis impoſée de retrancher de mon travail tout luxe ſuperflu & diſpendieux, je n'ai pas héſité à ſupprimer les planches de cette ſection, qui repréſentent les bâtimens dont il eſt ici parlé, juſqu'à une frégate garde-pêche, qui ne differe point de toutes les autres. Outre que ces divers bâtimens ſont ſuffiſamment connus, & qu'ils n'entrent dans ce traité qu'autant qu'ils ſervent pour la pêche, je me ſerais rendu coupable d'un double emploi, puiſqu'on les retrouve pour la plupart, quoiqu'en petit, dans les planches ſuivantes, en particulier, *pl. III*, *fig.* 3, occupés des fonctions particulieres auxquelles les pêcheurs les deſtinent dans ces circonſtances. Enfin notre auteur les décrit d'une maniere ſi exacte, que l'on peut très-aiſément ſe paſſer de leur figure.

50 pieds de longueur de l'étrave à l'étambot; 12 à 13 pieds de bau hors les membres; 6 pieds de platte-varangue, 5 à 6 pieds de creux ſous le maître bau; la préceinte eſt environ à 3 pieds au-deſſous du vibord: elles ſont toutes pontées, mais fort bas, en ſorte qu'elles ne peuvent guere porter que 30 tonneaux; elles n'ont que deux mâts; le grand, qui eſt plus vers l'arriere que vers l'avant, quand il n'y a point d'artimon, a 50 ou 56 pieds de hauteur: il eſt d'une ſeule piece, & porte une grande voile ſurmontée d'un hunier: le mât d'avant qui n'a que 30 ou 34 pieds de hauteur, ne porte qu'une voile, qu'on appelle la *miſaine* ou le *bourſet*. La grande vergue qui a 26 ou 28 pieds de longueur, eſt placée aux deux tiers de la hauteur du grand mât; le reſte eſt pour le hunier; la longueur de ſa vergue eſt de 20 pieds, celle de miſaine a de 22 à 23 pieds, celle de l'artimon, quand il y en a un, 10 à 12 pieds; toutes ces voiles ſont quarrées; le tirant d'eau de ces gondoles en charge, eſt de 7 à 8 pieds, & étant lege, n'ayant que leur leſt & leurs agrès, de 5 à 6 pieds; le port des plus petites eſt de 20 à 25 tonneaux; il y a à l'arriere un chandelier, pour recevoir le mât quand on l'abat: on le nomme *le gibet.*

183. SI outre ce que nous venons de dire, on ſe donne la peine de conſulter ce qui eſt rapporté premiere partie, premiere ſection, je crois qu'on aura une idée ſuffiſante des bateaux pêcheurs de la Manche, qui, comme nous l'avons dit, font tous la pêche dans le canal, les petits ſe tenant près des côtes, pendant que les plus gros vont s'établir à mi-canal ou près des côtes d'Angleterre; les pêcheurs qui vont faire la pêche à Yarmouth, ſe ſervent auſſi de grandes gondoles ou de grands drogueurs du port de 60 à 80 tonneaux. D'autres, principalement les bas-Normands, vont avec d'aſſez gros bâtimens s'établir par le travers d'Oxford & de Thanet. Enfin lorſque les Français vont chercher les harengs au nord, ils ſe ſervent des mêmes bâtimens qu'à Yarmouth, ou bien ils prennent ceux qui leur ſervent pour la pêche de la morue; ſur quoi on peut conſulter ce qui eſt dit, premiere partie, ſeconde ſection.

184. LES Hollandais qui vont faire la pêche à Yarmouth, ſe ſervent ſouvent de dogres, ou de corves qui en different peu; les unes & les autres ſont à peu près de la force des grandes gondoles ou des grands drogueurs Français; mais communément ils font la pêche à Yarmouth avec les bâtimens dont ils ſe ſont ſervis au nord, qui ſont les mêmes corves & dogres qui leur ſervent pour la pêche de la morue, ſoit à Terre-Neuve, ſoit ſur le Doggers'bank: ils ont toujours avec eux une flûte de deux cents tonneaux, pour ſervir d'hôpital, & de petits bâtimens légers & bons voiliers, tels que le ſchut, ou le ſpreck, qui leur ſervent d'allege pour tranſporter les harengs en Hollande auſſi-tôt qu'ils ſont mis au ſel.

185. LES pêcheurs Anglais qui sont dans les ports le long de la Manche, y pêchent avec des bateaux à peu près semblables à ceux des Français; mais ils s'occupent beaucoup plus de la pêche qu'on appelle de Yarmouth : comme elle se pratique le long de leur côte, ils y emploient un nombre prodigieux de petits bâtimens de toutes sortes de constructions ; les uns qu'ils nomment *quaiches*, ressemblent assez aux caravelles Françaises ; d'autres aux quenouilles : ils les appellent *boot* ou *malbour*. Ils ont, ainsi que les Hollandais, de grands bateaux ou doubles chaloupes, de petits heux, des smacks, des yachts, &c.

186. CEUX qui vont au nord, & c'est en petit nombre, se servent de ces derniers bâtimens, mais plus grands. Le yacht, outre sa grande voile en baume, a une trinquette, & porte un petit hunier. Et comme ils interdisent aux étrangers une certaine étendue de pêche le long de leur côte qu'ils se réservent, ils arment en guerre, pour se la conserver, quelques bâtimens gardes-pêche, tel qu'une frégate ou un yacht.

187. IL convient que les pêcheurs soient instruits des saisons où l'on se porte en tel ou tel parage pour faire la pêche du hareng, & assurément ces connaissances doivent précéder les détails où nous nous proposons d'entrer sur la façon de pêcher.

Des saisons où l'on trouve les harengs en différens parages, & des variations qui arrivent dans la route de ces poissons.

188. DÈS le commencement du printems, les habitans du nord prennent beaucoup de harengs dans leurs parages : nous avons dit dans les considérations générales, qu'on va en juin & juillet chercher les harengs à la hauteur des Orcades, près des isles de Schetland ou Hitland. Les pêcheurs s'établissent en septembre & octobre à l'entrée de la mer d'Allemagne & aux côtes du nord de l'Angleterre ; ce qu'on appelle *la pêche d'Yarmouth :* & ayant fini cette pêche, ils suivent ce poisson dans la Manche en octobre, novembre & décembre ; d'où il suit, en nous renfermant dans ce qui nous intéresse présentement, que les harengs viennent du nord par les Orcades, & qu'après avoir paru aux côtes de Norwege, ils traversent les mers du nord pour se rendre au nord de l'Ecosse & de l'Angleterre ; qu'ils entrent ensuite par le Pas de Calais dans la Manche, où la plus grande partie fraient, puis ils disparaissent, & plusieurs croient qu'ils retournent au nord par les côtes de l'Irlande.

189. ON peut se rappeller que nous avons dit dans la section de la morue, qu'on pêche des harengs dans l'Amérique septentrionale, où les pêcheurs de morue essaient d'en prendre pour amorcer leurs haims, &

ils en prennent dans la grande baie à mi-canal, en dérivant avec leurs bateaux capelaniers. Ayant observé que les harengs s'écartent du nord vers les mois d'avril ou de mai, les Hollandais allaient autrefois les chercher jusqu'aux environs de l'isle de Helygeland, & près les côtes de Norwege dans la mer du nord; mais y ayant fait plusieurs pêches médiocres, ils partent maintenant dans le mois de juin pour aller à leur rencontre depuis la hauteur de Hitland ou Schetland, jusqu'à Newcastle.

190. On verra, lorsque nous parlerons des pêches dans le nord, que les Hollandais ne commencent jamais leur pêche plus tôt que le 23 juin, prétendant qu'avant ce tems les harengs ne sont pas de bonne qualité; peut-être cette police a-t-elle eu pour objet de fixer un tems pour que tous les vaisseaux de cette nation, qui sont en grand nombre, pussent commencer ensemble leur pêche, & prévenir que quelques-uns, pour dévancer les autres, ne s'exposassent à périr: ils cessent dans le courant du mois d'août, tems où la plus grande partie des harengs quittent ces parages. Alors les pêcheurs vont s'établir au nord des côtes d'Angleterre depuis Yarmouth jusqu'à l'entrée de la Manche. (13)

191. Autrefois les harengs étaient en si grande abondance à la côte opposée à l'Angleterre, que vers l'embouchure du Texel on en prenait jusqu'à cent lasts dans une seule marée; on a prétendu que, pour quelque cause que ce puisse être, ils avaient presqu'abandonné ces parages pendant un tems; cependant M. le Francq de Berkhey me marque que, bien loin que le hareng ait abandonné l'embouchure du Texel, au contraire il n'y a jamais été plus abondant qu'en 1773, & qu'il y en eut cette année une si grande quantité, qu'on en vendait deux cents pour un sol hollandais, même qu'on en donnait pour rien aux pauvres; cela ne me surprend point: il arrive souvent que le hareng abandonne pour quelques années une côte qu'il fréquentait, & qu'il y revient ensuite.

192. A quarante lieues au nord-nord-ouest de l'Ecosse, on pêche beaucoup de harengs dès les mois de juillet & août; mais la pêche sur les côtes d'Ecosse

(13) Les ordonnances faites en Hollande, relativement à la pêche du hareng, portent défense expresse de jeter le filet à la mer avant le 25 juin, jour de la Saint-Jean, parce qu'on s'est assuré que ce poisson n'a atteint qu'alors le degré de perfection nécessaire pour pouvoir être préparé & transporté avec succès. Les bateaux destinés pour cette pêche, quoiqu'armés de petits canons & de pierriers, ne peuvent sortir des ports de Hollande sans convoi & sans former un certain nombre en état de se défendre; tant cette nation est attentive à empêcher qu'on ne trouble ses pêcheurs dans leurs fonctions importantes & si lucratives. Elle ne prend pas moins de soins pour maintenir une bonne police parmi eux pendant la saison de la pêche, empêcher toute fraude, & conserver par ce moyen la réputation qu'ont les harengs préparés par les Hollandais, de valoir beaucoup mieux que tous les autres.

& d'Angleterre, qu'on nomme *de Yarmouth*, ſe fait principalement depuis le mois de ſeptembre juſqu'à la mi-octobre; le reſte de l'année, on en prend beaucoup moins.

193. C'EST ordinairement vers la mi-octobre que ces poiſſons entrent dans la Manche; d'abord à Dunkerque, enſuite à Calais, & ſucceſſivement dans les autres ports de la Manche juſqu'à l'embouchure de la Seine, où l'on en pêche juſqu'à la fin de l'année. Dès le 15 de ſeptembre, on commence à voir des harengs en Bretagne depuis Saint-Gildas de Rhuis juſqu'à l'entrée de la Vilaine; mais quelquefois on n'en voit preſque plus en octobre; ainſi cette pêche, qui ordinairement n'eſt point conſidérable, & qui dure peu de tems, précede celle de la Manche. On peut donc dire en général que les grandes pêches de harengs ſe font au nord, à Yarmouth, dans la Manche, & en Bretagne.

194. NOUS devons prévenir que, quoique ce que nous avons dit ſur la route que ſuivent les harengs, ne ſoit qu'une ébauche de ce qu'on trouve dans l'ouvrage de M. Anderſon, cependant les dates que nous avons aſſignées varient beaucoup; quelquefois les Hollandais en rencontrent une quantité prodigieuſe en allant au-devant d'eux vers le nord, près les isles Orcades, de Schetland, les côtes de Jutland, &c. & d'autres fois ils n'en trouvent preſque pas dans ces parages. On voit de même dans les nouvelles publiques, qu'on éprouve de pareilles variétés en Suede & en Danemarck.

195. NOUS avons déjà dit, qu'après en avoir trouvé un nombre prodigieux pendant long-tems à la côte oppoſée à celle d'Angleterre, vers l'embouchure du Texel, on a été pluſieurs années à n'y en rencontrer que fort peu, & que depuis quelques années on y en prend beaucoup. On peut en dire autant des côtes d'Angleterre & d'Ecoſſe, où il s'en faut beaucoup qu'on faſſe toutes les années des pêches également abondantes.

196. LA quantité de poiſſon qui entre dans la Manche varie auſſi beaucoup: il n'eſt pas douteux qu'ils changent quelquefois de route; par exemple, un capitaine qui revenait à Dieppe avec un chargement de morue, en novembre 1773, a aſſuré M. le Teſtu, qu'à environ trente lieues au-dehors de la Manche, il s'était trouvé dans un prodigieux banc de hareng qui dirigeait ſa route à l'oueſt; il eſt probable que quelque circonſtance avait détourné ce banc de s'engager dans la Manche.

197. UN ſentiment aſſez répandu en Hollande, & qu'on trouve rapporté par pluſieurs auteurs, eſt qu'il y a un hareng une fois plus gros que les autres, auquel on a donné la qualité de *roi des harengs*; c'eſt lui, dit-on, qui conduit les bancs, & il en eſt ſuivi, lorſqu'il change de route: les pêcheurs le reſpectent; & quand ils le prennent, ils le remettent à l'eau. On m'a aſſuré que ce prétendu roi était une truite; mais en admettant le fait, quelque peu vrai-

ſemblable qu'il paraiſſe, il reſterait à ſavoir pour quelle raiſon ce roi prend différentes routes; on a eſſayé d'en imaginer de plauſibles; mais tous les ſyſtèmes qu'on a publiés, fourniſſent à peine des vraiſemblanees : il peut bien arriver que pour échapper à la pourſuite des poiſſons voraces, ils ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, & probablement il en eſt de même à peu près de ces poiſſons comme des oiſeaux de paſſage, ou même des inſectes, qui en certaines années, infectent une province, & les années ſuivantes une autre : une infinité de cauſes phyſiques peuvent influer ſur ces événemens ſans qu'on puiſſe aſſurer quelle en eſt la véritable. On voit, par exemple, que certains vents amenent aux côtes de France quantité de bécaſſes, de cailles ou d'alouettes, &c. Pourquoi n'en ſerait-il pas de même des poiſſons, d'autant que dans la Manche on obſerve que, ſuivant les vents régnans, ils ſe portent ſur les côtes d'Angleterre ou ſur celles de France? mais il eſt à propos de faire apperecvoir qu'une bonne ou mauvaiſe pêche peut dépendre de circonſtanees étrangeres à la route que tiennent les poiſſons.

198. Nous l'avons dit, en eertaines années les harengs paraiſſent plus tôt que d'autres ſur nos eôtes; il doit en être de même aux autres parages; les pêcheurs qui n'en ſont pas prévenus, peuvent ſe porter plus tôt ou plus tard au lieu de leur pêche, & y arriver, ou beaucoup avant que les poiſſons s'y rendent, ou lorſqu'ils ſont paſſés; s'ils y arrivent à propos, c'eſt une eſpece de haſard. D'ailleurs on ſait que, ſuivant différentes circonſtances, les poiſſons ſe tiennent ou plus près de la ſurface de l'eau ou à différentes profondeurs. Les pêcheurs ne l'ignorent pas; mais eomme ils n'ont ſur cela que des idées générales, il doit arriver que fréquemment ils ne calent pas leurs filets à la profondeur qu'occupent les poiſſons, & à celle qui convient pour rencontrer les bancs.

199. Je vais indiquer en peu de mots différens endroits où l'on trouve des harengs.

200. On fait des ſalaiſons aſſez conſidérables auprès de Halbourg. Le ſieur Isbrand, ambaſſadeur de Ruſſie à la Chine, dit, qu'on prend beaueoup de harengs au-deſſous de Kamtſchatka. Suivant Pierre Kolbe, il y a une eſpece de hareng au cap de Bonne-Eſpérance. Zordragger, qui a traité de la pêche du Groenland, dit, que vers la Saint-Jean les baies & les bas-fonds du cap nord, ſont tellement remplis de harengs, que d'un coup de lanee on peut en percer pluſieurs. Les harengs qu'on prend du côté de Lubec, ſont réputés les meilleurs de la mer Baltique : vers l'équinoxe du printems, on prend beaucoup de harengs ſur les côtes de Sleſwick & du Holſtein; ils ne réuſſiſſent pas à les ſaler; c'eſt pourquoi ils les fument pour la plus grande partie; alors ils ſont eſtimés. On peut en dire autant de ceux de Mecklenbourg, de ceux de Sleſwick, de Stralzund, de Roſtock, de Wiſmar, de Lubec. On en

en trouve encore sur les côtes de Prusse & de Dantzick. En février, mars & avril, le hareng paraît sur les côtes de nord-Hollande; on juge qu'alors ils retournent dans le nord : ils ne sont pas si gras que ceux qu'on prend au sud d'Hollande, & pour cette raison ils se conservent mieux: on en transporte beaucoup à Hambourg, d'où ils passent en Allemagne.

201. NOUS avons dit que, probablement le vrai hareng, n'était pas un poisson de la Méditerranée (*); mais une chose assez singuliere, c'est que des voyageurs disent, que dans les mois de décembre, janvier & février, on prend des harengs auprès du Caire en Egypte, & qu'on n'en voit point à Damiette : il reste à savoir, si ce sont de vrais harengs ou des poissons qui leur ressemblent. (14)

202. NOUS nous proposons d'entrer dans des détails sur les pêches qui se font en plusieurs des endroits que nous venons d'indiquer; ce qui formera autant d'articles particuliers; mais il convient de dire d'abord quelque chose de plusieurs petites pêches accidentelles, peu importantes à la vérité, qui se pratiquent en beaucoup d'endroits.

Des petites pêcheries où l'on prend des harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme accidentelles.

203. ON prend des harengs dans les étentes, les parcs, & autres filets qu'on tend à la basse-eau; à l'égard des parcs fermés, comme il n'est question que d'arrêter les harengs, il suffit que les mailles soient assez petites pour qu'ils ne puissent passer au travers, puisque sitôt qu'ils sont arrêtés, ne pouvant sortir du parc, on les prend à la basse-mer, dans son enceinte, avec des trubles ou d'autres petits filets: il n'en est pas de même des filets tendus au bord de la mer ou sur des piquets, comme nous l'avons représenté premiere partie, seconde section, ou qu'on tend sans piquets, en garnissant de liege la tête des filets, & enfonçant le pied dans le sable, comme on l'a dit dans la même partie de cet ouvrage. Lorsque la marée monte, les flottes de liege font que le filet s'éleve verticalement, & se présente aux poissons qui veulent gagner la côte ou retourner à la mer avec la marée; pour cette raison, on leur donne différentes directions, afin qu'ils se présentent à la route que suivent les poissons,

(*) On m'avait dit qu'on y pêchait un petit hareng nommé *harengade*; mais d'après les perquisitions que j'ai faites, on donne ce nom à des salines qu'on y apporte, & le petit poisson qu'on y prend pour un petit hareng, se nomme *arrache*; j'en parlerai dans la suite.

(14) Voyez la *Description de l'Egypte*, par Maillet, tome II. Cet auteur dit qu'on n'en prend point à Rosette, & fort peu à Damiette, par où cependant ces poissons doivent passer pour arriver au Caire, où s'en fait la pêche.

& on ne donne que 4 à 5 pieds de chûte à ces filets, pour que le courant ne les emporte pas; enfin en quelques endroits, on contourne différemment ces filets, où on en forme des bas-parcs; car dans les saisons où les harengs se portent à la côte, on en trouve dans tous les parcs que nous avons représentés en grand nombre dans la premiere partie, seconde section, particuliérement ceux qu'on nomme *à queue de verveux*. On en prend aussi dans des guideaux, tendus sur de hauts étaliers; mais pour les parcs ouverts, ainsi que pour les étentes simples, il faut que les harengs se broquent ou se maillent comme dans les manets; ainsi les mailles doivent être proportionnées à leur grosseur, pour qu'ils puissent entrer la tête dans les mailles, & que le corps ne pouvant les traverser, ils soient arrêtés par les ouies.

204. Nous entrerons à ce sujet dans les détails lorsque nous parlerons des grandes pêches qu'on fait à la mer, quoique nous ayons assez amplement parlé des manets à la premiere partie, seconde section; cependant, comme nous l'avons dit, ces pêcheries ne sont pas expressément établies pour prendre des harengs; à la vérité il s'y en prend quelquefois une prodigieuse quantité; lorsque des bancs considérables donnent à la côte; mais avec eux on prend de beaucoup d'autres especes de poissons, & comme nous avons parlé ailleurs fort amplement de ces différentes pêcheries, qui ne sont point expressément établies pour prendre du hareng, nous avons jugé qu'il suffisait de rappeller ici ce que nous avons détaillé ailleurs; mais nous ne devons pas nous dispenser de parler d'une façon de pêcher qui se fait près des côtes, & qui ne sert qu'à prendre des harengs & des maquereaux: le filet qui est très-délié se nomme *marseique* à Fescamp, *flameque* à Saint-Valery, & on lui donne d'autres noms dans différens ports: on va voir que c'est une espece de folle à petites mailles.

D'une petite pêche de harengs qu'on fait à la côte avec le filet, nommé marseique *ou* flameque.

205. La pêche qu'on nomme *marseique* à Fescamp, parce que, dit-on, on la pratique dans le mois de mars, saison où les harengs sont souvent abondans à cette côte, se fait près de terre, à des endroits où il n'y a pas une grande épaisseur d'eau avec un filet lesté & flotté, dont les mailles ont 11 à 12 lignes d'ouverture en quarré, quand on se propose de prendre des harengs pleins, & 10 à 11 quand il s'agit de prendre des harengs gais, ce qui est très-ordinaire en cette saison: cette tissure est ordinairement formée de 12 à 15 pieces de filet; on la tend sédentaire, & par fond, comme on le voit *pl. III, fig.* 8; pour cela chaque bout du filet est retenu par une ancre A & B: la po-

ſition des ancres ſe connaît par des bouées C & D, amarrées aux ancres. Il faut que le terrein ſoit ſolide, comme pour les folles: on laiſſe ce filet au fond de l'eau pendant quelques jours, enſuite on va avec un bateau E, le relever & prendre le poiſſon qui s'y eſt maillé: on trouve avec les harengs quelques petits maquereaux, qu'on nomme *roublots*, & à Paris *ſanſonnets*; mais on ne prend avec ce filet que ces deux eſpeces de poiſſons. Cette petite pêche dure pendant les mois de janvier, février, mars & avril, ſaiſon où les harengs gais ſont aſſez abondans à cette côte.

206. ON tend quelquefois ces filets à la baſſe-eau; pour lors on forme des eſpeces de cibaudieres: nous en avons repréſenté premiere partie, ſeconde ſection; en ce cas il eſt défendu d'enſabler le filet, & les poiſſons ſe maillent; mais, comme nous l'avons dit, ce ſont là de petites pêches accidentelles: nous allons donc parler des pêches qui ſe font dans la Manche, expreſſément pour prendre des harengs.

ARTICLE IV.

De la pêche du hareng dans la Manche.

207. ON ſera peut-être ſurpris que j'entame ce que j'ai à dire ſur les pêches particulieres des harengs, par celle de la Manche, qui ſe pratique la derniere; mais cette pêche étant plus à ma portée, je me trouve en état d'en traiter fort en détail, ce qui me fournira le moyen de parler plus brièvement des autres ſans rien omettre de ce qui ſera intéreſſant. Nous l'avons déjà dit, la pêche de la Manche s'étend depuis le Pas de Calais juſqu'à l'embouchure de la Seine; ainſi elle ſe fait par les pêcheurs de Boulogne, de Cayeux, du Tréport, du Bourg-d'Ault, de Dieppe, &c. à quoi il faut ajouter ceux des ports d'Angleterre qui bordent la Manche: elle dure depuis la mi-octobre juſqu'à la fin de décembre. Les pêcheurs de cette côte l'appellent *leur petit métier*, pour la diſtinguer des pêches que quelques-uns vont faire à Yarmouth, & d'autres au nord, qu'ils nomment *leur grand métier*.

208. LE hareng de la Manche eſt communément moins gros & moins gras que celui du nord, même que celui de Yarmouth; ce qu'on attribue, à ce qu'étant dans une eau fort agitée, qui aboutit dans la mer d'Allemagne, les harengs fatiguent beaucoup pour s'emboucher dans la Manche; on peut ajouter, qu'approchant de la ſaiſon de la fraie, ils perdent de leur graiſſe; néanmoins cette pêche eſt précieuſe pour la France, non-ſeulement parce qu'elle fournit de bons harengs frais à pluſieurs provinces, mais encore parce que les harengs de la Manche étant pris en bonne ſaiſon lorſqu'ils ſont pleins, étant préparés avec ſoin, font de bonnes ſalaiſons; alors quelques-uns pré-

tendent que leur chair a plus de goût que ceux du nord ; qu'étant moins gras, ils en ſont plus aiſés à conſerver, & que leur chair reſte plus blanche : je dis expreſſément qu'il faut que ces harengs ſoient pris en bonne ſaiſon, parce que comme beaucoup de ces poiſſons fraient dans la Manche, on en prend à la fin de la ſaiſon qui ſont gais, même bouſſards & de mauvaiſe qualité ; c'eſt pour prévenir cet inconvénient, & aſtreindre les pêcheurs à ne prendre que de bon poiſſon, que le conſeil avait rendu pluſieurs arrêts en forme de réglemens, qui fixaient le tems où l'on doit ceſſer la pêche. Nous avons promis d'en parler expreſſément ; c'eſt ce que nous allons faire dans le paragraphe ſuivant.

Sur les défenſes qui ont été faites de continuer la pêche du hareng dans la Manche après le dernier décembre.

209. Il eſt certain que deux choſes contribuent à faire proſpérer une branche de commerce ; l'une conſiſte à mériter la confiance des acquéreurs, en apportant la plus grande attention à ce que la marchandiſe ſoit bien conditionnée, & ſur-tout à obſerver une grande fidélité dans les envois qu'on en fait ; l'autre eſt de s'attirer la préférence, en faiſant enſorte que ces marchandiſes ſoient à un prix modique : c'eſt dans cette vue que les Hollandais s'étant apperçus que les harengs pris entre les rochers d'Irlande, de Hitland & de Norwege, n'étaient pas d'une bonne qualité, ont défendu à leurs vaiſſeaux de pêcher en ces endroits, ſous la peine d'une amende de 300 florins. C'eſt dans cette vue, & pour conſerver la réputation de leurs ſalines, qu'ils ont fait des réglemens qui pourvoient à tout ce qui pourrait rendre leurs ſalines défectueuſes. D'un autre côté pour que le haut prix n'éloignât pas les acquéreurs, non-ſeulement ils évitent de charger d'impôts leurs ſalines, mais même ils donnent des encouragemens à ceux qui les font avec ſuccès. Et on verra dans la ſuite qu'en France, pour mettre les marchands ſaleurs en état de vendre leur poiſſon à peu près au même prix que les Hollandais, on leur délivre le ſel a un prix modique, même quand les ſalaiſons ſe font dans des provinces où la gabelle eſt établie. D'un autre côté, c'eſt pour procurer une bonne réputation aux ſalaiſons qui ſe font dans les ports de la Manche, qu'il a été fait des réglemens ſur celles des harengs, ainſi que ſur leur paquage, & qu'on a fixé les ſaiſons où l'on doit ceſſer d'en faire la pêche. Nous rapporterons ailleurs ce qui regarde la préparation des harengs, le vrai lieu d'en parler étant lorſque nous traiterons des ſalaiſons de ce poiſſon. Nous nous bornons préſentement à rapporter ce qui regarde le tems d'en ceſſer la pêche.

210. Les harengs, comme nous l'avons dit, paſſent du nord de l'Angleterre dans la Manche ; on ne peut pas diſconvenir qu'ils n'y ſoient plus mai-

gres qu'ils n'étaient au nord, & même à la côte que l'on nomme *d'Yarmouth*; néanmoins ils ſont encore très-bons, ſoit à manger frais, ſoit à ſaler : ils ont beaucoup de goût; car, nous l'avons déjà dit, les harengs fort gras ne ſont pas les plus propres à faire de bonnes ſalaiſons. La pêche de ce poiſſon a donc toujours été permiſe depuis la ſaiſon où ils entrent dans la Manche, juſqu'à la fin de décembre; paſſé ce tems, elle a été défendue par pluſieurs arrêts du conſeil. Nous allons expoſer les raiſons qui ont donné lieu à cette prohibition.

211. IL eſt certain que beaucoup de harengs fraient dans la Manche, & principalement vers l'embouchure de la Seine, à la fin de la harengaiſon; ils perdent alors beaucoup de leur qualité, ſur-tout pour les ſalaiſons. Je ſpécifie pour les ſalaiſons, parce que dans cette ſaiſon on en prend de gais, qui, n'étant point bouffards, ſont aſſez bons à manger frais; mais quand ils n'ont pas eu le tems de ſe remettre de la maladie du frai, leur chair ſe deſſeche dans le ſel, & devient ce qu'on appelle *cornée*, ce qui n'arrive qu'à la fin de la harengaiſon, où preſque tous ont nouvellement jeté leur frai; au lieu que dans les mois d'octobre & de novembre, beaucoup ſont pleins & très-bons à être conſommés frais ou ſalés. Ce que nous diſons doit être pris pour ce qui arrive ordinairement; car il y a des années tardives où l'abondance des harengs gais n'arrive qu'en janvier, ou même février. Connaiſſant l'infériorité des ſalaiſons faites avec des harengs gais par comparaiſon aux pleins, il a été défendu, par un arrêt du 24 mars 1687, de continuer cette pêche paſſé le mois de décembre, ni d'en acheter des vaiſſeaux étrangers; & en confirmation de cette défenſe, eſt intervenu un arrêt du conſeil, le 21 janvier 1759, dans lequel on a ajouté la défenſe d'en expoſer dans les marchés; ce qui a encore été confirmé par pluſieurs réglemens de police.

212. LES motifs de ces différens arrêts & de ces réglemens de police, étaient que les ſalaiſons faites dans ces ſaiſons étaient mauvaiſes, & jetaient un diſcrédit ſur toutes les ſalaiſons de la Manche; que ces ſalaiſons étaient mal-ſaines, & occaſionnaient des maladies; enfin qu'elles étaient deſtructives de cette eſpece de poiſſon.

213. ON fit des repréſentations, & les pêcheurs de différens ports mirent en avant que les harengs ne frayaient pas ſur les côtes de Normandie, prétendant qu'on n'y prenait point de harengs nouvellement éclos. Mais nous avons la preuve de la fauſſeté de cette allégation : d'abord on en trouve de très-petits dans les parcs; enſuite, & vers le mois de mars, on en prend qui ont 3 à 4 pouces de longueur, & beaucoup de différentes grandeurs confondus avec la menuiſe; c'eſt ce qu'on nomme *fretin de hareng*; & peut-on douter que les harengs fraient dans ces parages, quand on fait attention que quand ils entrent dans la Manche, ils ſont preſque tous pleins, & qu'en en ſortant la plu-

part ſont vuides ? ils ſe ſont donc déchargés de leurs œufs dans la Manche ; ils y ont donc frayé. On ajoutait que les Irlandais n'interdiſent point cette pêche à leur côte, où les harengs gais ſont en grande quantité ; mais ſi les Irlandais ont tort de permettre cette pêche, il ne s'enſuit pas qu'il faille les imiter en France.

214. D'un autre côté, les marchands ſaleurs, qui ſollicitaient la prohibition de la pêche après le mois de décembre, peut-être plus tôt par intérêt pour vendre leur poiſſon plus cher, que pour l'avantage du commerce, qui leur ſervait de prétexte : ces marchands diſaient que les harengs gais faiſaient une nourriture mal ſaine, & qu'elle occaſionnait des maladies. On peut bien leur accorder que cette nourriture n'eſt pas agréable, que la chair de ces poiſſons maigres eſt remplie d'arêtes ; mais ils ne ſont pas mieux fondés à dire qu'elle eſt mal-ſaine, que le ſeraient les boulangers de pain mollet, s'ils demandaient qu'on défendît le pain bis-blanc comme capable de cauſer des maladies.

215. Ils ajoutaient qu'en permettant cette pêche après le 1 janvier, on faiſait beaucoup de tort à la multiplication du hareng. Cette raiſon eſt encore purement illuſoire, non-ſeulement parce que la quantité de poiſſon que peuvent prendre les pêcheurs, n'eſt preſque rien en comparaiſon de l'immenſe quantité qu'en détruiſent une multitude de poiſſons qui s'en nourriſſent ; mais encore parce que ſi l'on avait en vue la multiplication de l'eſpece, il ſerait beaucoup plus convenable d'interdire la pêche du poiſſon plein, puiſqu'en le prenant on détruit une nombreuſe poſtérité au moment qu'il eſt prêt de la produire, ce qui n'arrive pas quand on prend des poiſſons gais, puiſque leur ponte eſt faite.

216. Une raiſon d'interdire cette pêche, qui paraît mieux fondée, & avoir déterminé les juges, eſt que les ſalaiſons qu'on fait avec les poiſſons gais, étant inconteſtablement moins bonnes que celles qu'on fait avec des poiſſons pleins, il y a à craindre que ces mauvaiſes ſalaiſons ne jettent un diſcrédit ſur les bonnes, & généralement ſur toutes les ſalaiſons de la Manche, d'autant que la pêche de ces harengs gais étant très-abondante, il y aurait au moins à craindre qu'on n'en mêlât avec les bons harengs, ce qui ſerait très-contraire à la fidélité qui doit régner dans le commerce, & qu'il eſt important de maintenir autant qu'il eſt poſſible.

217. On ajoute que la pêche de ces harengs gais étant très-abondante, on eſt en état de les vendre à bas prix, ce qui pourrait dégoûter les pêcheurs d'aller chercher de bons poiſſons au nord ou à Yarmouth ; cela ſerait aſſurément fâcheux ; mais d'un autre côté par l'interdiction de la pêche du hareng gai, on prive les pauvres gens qui ne ſont pas difficiles ſur la délicateſſe des mets, d'avoir à bas prix des poiſſons qui leur ſeraient fort utiles. Peut-être ne ſerait-il

pas impossible de concilier ces deux objets, & de parvenir à procurer aux pauvres gens les secours qu'ils peuvent retirer de cette pêche, sans faire tort à la réputation des salaisons de la Manche; je le ferai appercevoir après avoir rapporté une restriction qu'on a faite à l'ordonnance.

218. DANS des cas particuliers, comme dans les tems de guerre, ou lorsque les premieres pêches se sont trouvées très-mauvaises, on a permis, seulement pour une année, la pêche du hareng jusqu'à la fin du mois de mars, ce qui paraît, entr'autres, par un arrêt du conseil, rendu le 17 décembre 1695; mais il n'est pas question ici de ces dérogations à l'ordonnance, limitées à un tems, & qui ont été fort rares.

219. LES pêcheurs de Dieppe, après être convenus que les harengs perdaient beaucoup de leur qualité vers la fin de décembre, ne réclamerent point contre l'exécution de l'ordonnance; mais ils représenterent que le hareng leur étant absolument nécessaire pour amorcer leurs haims, ils demandaient qu'on leur accordât la liberté de faire, pour cet usage, une petite pêche de harengs, qu'ils réduisirent à deux petits bateaux, qui iraient alternativement à la mer, se soumettant à toutes les conditions qu'on voudrait leur imposer, pour les obliger de n'en pas faire d'autres usages que d'amorcer leurs haims. Ils se soumirent donc à couper la tête & la queue de leur hareng dans leurs bateaux, même avant de les décharger, & à toutes les punitions qu'on voudrait leur imposer s'ils vendaient des harengs qui n'eussent pas été ainsi mutilés.

220. LES marchands saleurs n'enviſageant que leur profit, disaient qu'il ne serait pas possible de faire observer cette police, les bateaux pêcheurs revenant de nuit comme de jour, & leur étant loisible d'aborder le long de la côte où il leur plaît. Cela est vrai; mais s'il est question d'une vente frauduleuse, sûrement elle se fera beaucoup plus, lorsque la défense de faire la pêche sera générale, que quand on obligera les pêcheurs à mutiler leur poisson. Effectivement la privation entiere de l'appât le plus utile aux pêcheurs aux haims, doit les engager plus fortement à faire la fraude, que quand on les met en état de profiter de cet appât, les assujettissant à certaines conditions; & il me semble qu'en obligeant les pêcheurs qui feraient leur métier après le dernier décembre, à couper la tête de leur poisson, il en résulterait plusieurs avantages; 1. quoique les pêcheurs fussent obligés de donner ces poissons mutilés à meilleur marché que les autres, ils retireraient un petit profit de leurs travaux; 2. les pêcheurs aux haims seraient fournis des appâts qui leur sont nécessaires; 3. les pauvres gens feraient usage de ces poissons qui leur seraient d'un grand secours, & tout cela sans jeter aucun discrédit sur les salaisons faites en bonne saison, puisque les acquéreurs de harengs frais ou salés, seraient prévenus que les harengs qui n'auraient point de tête, seraient d'une qualité inférieure à ceux qui seraient entiers; & si dans les barrils qu'on envoie, il se

trouvait des harengs sans tête mêlés avec les autres, les acquéreurs auraient un recours très-légitime contre les vendeurs, dont la mauvaise foi serait manifestement établie.

221. LE conseil ayant apperçu combien il était avantageux de protéger la pêche aux haims pour avoir du poisson frais, se détermina à accorder aux Dieppois ce qu'ils demandaient; & la même faveur rejaillit sur plusieurs autres ports, en la proportionnant néanmoins à l'étendue de leurs pêches, notamment à ceux d'Yport, en 1730. Quelques-uns ont prétendu que les poissons à qui on avait coupé la tête, perdaient tout leur suc, & n'étaient plus bons pour amorcer les haims. Mais on verra dans l'article de la salaison que c'est à tort, puisqu'on prive avec grand soin de leur sang les harengs qu'on prépare pour amorcer, & qu'on nomme *à la haque.*

222. CES réglemens ont été assez exactement observés dans plusieurs ports, particuliérement ceux de Flandre & de Picardie, parce qu'ils jouissent de la pêche du hareng avant les pêcheurs de la côte de Normandie; mais la pêche des harengs hors de saison, qu'on appelle de *relouage*, parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les matelots; cette pêche, dis-je, fut continuée frauduleusement dans plusieurs petits ports, particuliérement vers l'embouchure de la Seine, jusqu'en 1768, que le parlement de Paris, regardant le hareng frais comme un secours pour cette capitale, permit l'exposition & la vente du hareng dans les marchés de son ressort, depuis le premier septembre jusqu'au commencement du carême; il s'en est suivi que la pêche & la vente du hareng s'est faite en toute liberté pendant tout le cours de cette saison. Il est vrai qu'ils ne peuvent guere faire cette pêche qu'avec des bateaux de trois ou quatre tonneaux au plus, & avec des filets très-déliés, parce que le hareng qui fraie est si près de terre, que des bateaux plus grands courraient risque de s'endommager; cependant il y a de grands bateaux qui achetent du hareng des autres pour en transporter en Picardie, & même jusqu'à Calais, où ils le vendent avec assez de profit.

223. AVANT cette permission générale, les Polletais envoyaient des bateaux au-delà de l'embouchure de la Seine jusqu'en février, acheter les harengs dont ils avaient besoin pour amorcer leurs haims; ou bien ils en achetaient des Anglais vers l'endroit qu'on nomme *la pointe du Perré*, où les pêcheurs disent que la qualité des harengs devient meilleure à mesure qu'on avance dans la saison, apparemment parce qu'ils se rétablissent de la maladie que leur a occasionné le frai. Nous avons parlé dans l'article III, de la forme des bateaux qu'on emploie dans la Manche pour la pêche du hareng; mais comme nous n'avons rien dit de l'emménagement de ces bateaux, nous allons en rapporter quelque chose dans le paragraphe suivant.

Détail

Détail de l'emménagement d'un bateau pêcheur de la Manche.

224. JE me ſuis aſſez étendu ſur la forme des bateaux pêcheurs de harengs, tant dedans que hors la Manche, pour qu'on en ait une idée exacte; mais comme je n'ai rien dit de leur emménagement, il eſt utile de faire connaître ce point important, pour qu'on puiſſe comprendre ce que nous aurons à dire ſur cette pêche. Il eſt vrai qu'il y a dans ces emménagemens beaucoup de variétés, tant à cauſe de la différente grandeur de ces bâtimens, que parce que chaque maître fait ajuſter le ſien à ſa fantaiſie. Il ne nous eſt donc pas poſſible d'épuiſer cette matiere; & je me trouve réduit, pour en donner une idée; à prendre pour exemple un petit bateau pêcheur de la Manche, d'environ 30 pieds de longueur. J'aurai occaſion dans la ſuite, de dire quelque choſe de ceux qui ſont plus grands.

225. NOUS ſuppoſons donc que le bateau pêcheur, *pl. III*, *fig.* 2, ait à peu près 30 pieds de longueur A B, 10 à 11 de largeur C D, au maître bau, 6 à 7 pieds de creux, que le tirant d'eau de ce bateau ayant ſon leſt, ſes apparaux, ſon équipage & ſes filets, ſoit à l'avant d'environ 4 pieds & demi, & de 5 pieds à l'arriere; que les parties de l'avant E G, & celles de l'arriere H I, ſoient pontées à demeure, mais qu'à la partie E H, il n'y ait qu'un faux-pont ou un pont volant, qu'il faut ôter quand on veut mettre les filets à la mer. Il y a en K une ſoute où couche le maître, avec une écoutille pour y deſcendre. On voit en L le cabeſtan, en M la pompe, en N une grande ſoute où l'on met les filets; les pêcheurs de haute-Normandie l'appellent *mattote;* O, eſt une autre petite ſoute pour mettre l'excédent des filets: les pêcheurs la nomment *ochede.* Q, eſt une grande ſoute que les pêcheurs nomment le *grand rang:* elle eſt deſtinée à recevoir le poiſſon; car à meſure qu'on le démaille, on le jette dans cette ſoute par des ouvertures *a*, qui ſont une à bas-bord, & l'autre à ſtribord; au milieu eſt une grande écoutille *q*. Il y a encore en R, une grande ſoute, que les pêcheurs nomment *le rang d'avant:* on y met les cordages, & c'eſt où couche l'équipage. S, eſt le mât d'avant, dont le pied repoſe ſur le pont; ces bateaux ont, comme on le voit, deux mâts: le grand P, qui eſt à peu près au milieu, a 44 pieds de longueur; celui de miſaine S, qui eſt placé tout près de l'étrave, eſt de 28 pieds: leurs voiles ſont en langue; la longueur de la grande vergue eſt de 20 pieds, celle du mât d'avant de 17: outre cela dans les beaux tems ils montent un petit mât de hune de 10 à 11 pieds: bien entendu que ces mâts & voiles ont leurs manœuvres, haubans, étais, driſſes, bras, boulines, balancines, &c.

226. LES Dieppois, avec leurs bateaux bâtards ou crevelles, qui ne ſortent pas ordinairement de la Manche, font dans les ſaiſons où il n'y a pas de ha-

rengs, d'autres pêches ; ces crevelles ſont mâtées comme les grands drogueurs ; elles ont 36 à 40 pieds de longueur totale, à peu près 13 pieds de bau, 5 à 6 pieds de creux : elles ſont pontées fort bas, & pour cela elles ne peuvent porter que 30 tonneaux.

227. QUAND les pêcheurs ſont rendus au lieu de la pêche, ils amenent leurs mâts, & levent un faux pont, qui forme au milieu un coffre où ſont raſſemblés leurs filets ; ils mettent leur poiſſon ſur le pont dans des parquets, qu'ils peuvent ôter aiſément & promptement quand la mer devient très-agitée.

228. COMME j'avais quelqu'incertitude ſur les bateaux dieppois dont je viens de parler, particuliérement ſur ce qui regarde les parquets, je priai M. le Teſtu qui les connaît parfaitement, de m'en rafraîchir l'idée. Voici ce qu'il a bien voulu m'écrire à ce ſujet.

229. LES bateaux de Dieppe & du Pollet ont, comme ceux dont vous avez parlé, une ſoute dans la cale, pour y dépoſer le hareng de leur pêche ; & en outre ſur le pont, des parquets qu'ils nomment *jardinets*. Ces jardinets ſont placés au pied & un peu en avant du grand mât ; ils ſont faits de planches qui s'aſſemblent les unes avec les autres à couliſſe, & s'étendent dans toute la largeur du bateau. On peut les ôter aiſément & en peu de tems, & de même les remettre en place.

230. AU fond du bateau, à la partie qui eſt au-deſſous des jardinets, eſt, ſous le tillac, une ſoute que les pêcheurs nomment *mattote*, qui eſt également diſtribuée en parquets ; on y met le poiſſon quand on craint que l'agitation de la mer ne faſſe tomber le poiſſon de deſſus le tillac à la mer, ou quand la pêche étant très-abondante, tout le poiſſon ne peut pas tenir ſur le tillac ; en ce cas, quand on releve le filet, on fait tomber le poiſſon dans la mattote par deux ouvertures, une bas-bord, & l'autre ſtribord, qui ſont pratiquées dans les jardinets. En ſecouant les filets, les poiſſons tombent dans les jardinets, & coulent dans la mattote à la volonté des pêcheurs ; car s'ils veulent les laiſſer ſur le tillac, où ils ſe conſervent mieux, ils ferment les ouvertures qui répondent à la mattote.

231. DANS les bateaux de moyenne grandeur, qui ſont de 40 à 45 tonneaux, les parquets du tillac peuvent contenir 5 à 6 laſts de harengs, & ceux de la mattote environ dix. Lorſque la pêche ſe fait près de la côte, les bateaux, ſur-tout les petits, qui n'ont pas aſſez d'emplacement pour aller à la mer, apportent leur poiſſon dans le port quand ils en ont 5 à 6 laſts, le jour qui ſuit la nuit de la pêche ou le jour ſuivant.

232. OUTRE les apparaux dont nous venons de parler, il faut être pourvu de divers uſtenſiles néceſſaires pour la pêche : nous allons en donner le détail.

Des uſtenſiles néceſſaires pour mettre le bateau en état de tenir la mer, & qui ſont fournis par le propriétaire du bateau, comme faiſant partie de ſon grément.

233. ON donne pour chaque bateau huit avirons d'une longueur proportionnée à la largeur du bateau, comme 24 pieds pour celui que nous prenons pour exemple. Il eſt bon d'avoir pluſieurs lanets C, D, *pl. III, fig. 3*; on ſait qu'ils ſont faits d'une poche de filet montée ſur un cercle qui eſt ordinairement ovale : on voit au milieu une traverſe qui reçoit le bout d'une perche D, qui forme le manche, qu'on alonge quand il le faut avec pluſieurs perches ajuſtées les unes aux autres, comme on le voit en K K; ces lanets ſervent, principalement quand on tire à bord les filets, à recevoir les harengs qui, n'étant pas bien maillés, tomberaient à la mer.

234. IL eſt prudent de s'approviſionner d'un grapin E; c'eſt un inſtrument de fer plus ou moins grand, terminé à un de ſes bouts par quatre crochets, & qui a à ſon autre bout un organeau où l'on frappe la corde néceſſaire pour le tirer à bord : ſon uſage eſt de pêcher à la mer un bout de filet ou de cordage qui ſe ſerait ſéparé de la tiſſure. On voit à la premiere partie, premiere ſection, un pareil inſtrument & une chaîne armée de crochets de fer, qui ſert au même uſage.

235. ON embarque ſur chaque bateau deux ancres, une qui peſe environ 160 livres, & une autre 130, avec deux cables P, H, qui ont chacun 60 braſſes de longueur, & 5 pouces de circonférence. Quelquefois en outre on prend une ancre pareille à celle qui eſt décrite premiere partie, premiere ſection, elle n'a point de pattes, mais ſeulement des pointes : on la nomme *à pic*, parce qu'on compare les pointes aux pioches pointues que les carriers appellent *pics*. On s'en ſert ſur les fonds de roche, parce que les pointes ſe dégagent mieux des délits de rochers que les pattes des ancres ordinaires.

236. LE propriétaire du bateau doit le fournir garni de ſes mâts, vergues, voiles, des manœuvres qui en dépendent, & de tous les uſtenſiles dont nous venons de parler, en un mot tout ce qui eſt néceſſaire pour la navigation; & de plus il ſupporte les petites avaries. Mais les intéreſſés fourniſſent en commun tout ce qui eſt néceſſaire pour la pêche, les filets, les cordages qui en dépendent, & les barrils, comme nous allons le détailler dans le paragraphe ſuivant.

Des uſtenſiles de pêche, que fourniſſent en commun les intéreſſés à la pêche.

237. LES filets ſont un article des plus importans des uſtenſiles de pêche

qui se fournissent en commun ; les bateaux en embarquent de plus ou moins étendus, suivant leur grandeur & la force de leur équipage. Je vais, sans m'attacher à ces circonstances, donner une idée de ces filets & de leur gréement. Ce sont des manets, qu'on nomme, en quelques endroits de la Manche, *warnettes* ou *marsaïques :* on en voit un représenté *pl. III*, *fig.* 4. Ils sont formés de plusieurs pieces K, K, qu'on coud les unes au bout des autres en K D, K D, pour former la tissure entiere. Ce filet étant quelquefois exposé à porter sur le fond, s'use plus par le pied que par le haut, ce qui oblige de couper & de refaire à neuf cette partie. Pour remédier à cet inconvénient, il y en a qui font la hauteur du filet de quatre lez F, G, H, I, qu'on coud les uns au-dessus des autres pour faire la chûte du filet. Si la hauteur de la tissure doit être de 200 mailles, la largeur de chaque lez est de 50 ; moyennant cela quand le lez I est endommagé, on l'ôte, & on met un lez neuf à la tête du filet, à la place du lez F, qui prend la place du lez G, qui descend en H, & ce lez H prend la place du lez I, qu'on supprime, ce qui fait durer la tissure beaucoup plus long-tems qu'elle ne serait si elle était d'un seul lez. Ce filet qui est fait d'un fil fort, & dont les mailles O, *fig.* 3, n'ont qu'environ un pouce d'ouverture en quarré, est, quand il est mouillé, assez pesant pour descendre perpendiculairement dans l'eau ; & comme le hareng se maille d'autant mieux que le filet est tendu moins roide, on ne met point de lest au pied, on ne le borde pas même d'une corde, comme on le fait à plusieurs filets qu'on ne leste point ; je crois cependant qu'il serait bon de le border par le pied d'une ralingue menue pour le soutenir & l'empêcher de déchirer lorsqu'on le tire de l'eau, sur-tout quand il est très-chargé de poisson. On voit en K D, K D, les coutures qui joignent, les unes avec les autres, les pieces qui forment la tissure.

238. LA tête E D de chaque piece, est bordée par une ralingue qui n'a que 5 lignes de grosseur : on la nomme *fincelle*, à ce que je crois, par corruption de *ficelle ;* on l'attache de 7 en 7 mailles au bord du filet, par des gausses menues, qu'on nomme *ainettes*, & ces bouts de fincelles sont joints les uns aux autres, ainsi que le bout des cordes *g i* ou *f i*, par des rostures ; de sorte que toute la longueur de la tissure est bordée par une fincelle, qu'on peut regarder comme étant d'une seule piece ; on la voit depuis D jusqu'en E. Mais pour monter une piece de filet, qu'on suppose avoir 15 à 18 brasses de longueur de D en E, ou de K en K, on ne donne que 9 à 10 brasses de longueur à la fincelle, pour que le filet étant un peu plissé sur la fincelle, il ne soit pas tendu, & qu'il flotte en quelque façon, ce qui fait que le poisson se maille mieux.

239. LA fincelle ne sert pas seulement à fortifier la tête du filet ; elle est de plus destinée à porter les flottes de liege qu'on voit depuis D jusqu'en E,

fig. 4; ainsi on attache sur la fincelle des morceaux de liege qui ont environ 2 pouces en quarré: ils sont pour cela percés d'un trou dans lequel on passe une ganse qui sert à les lier à la fincelle; mais ces flottes ne seraient pas suffisantes pour empêcher la tissure d'aller au fond de l'eau, sur-tout quand elle est chargée de poisson; il faut y joindre d'autres corps flottans capables de la soutenir, ainsi que nous l'expliquerons dans la suite.

240. A chaque endroit où deux fincelles sont liées l'une à l'autre, ou au bout de chaque piece du filet, est, comme je l'ai dit, un bout de cordage *gi*, qui a un pouce & demi de circonférence, & 2, 3 à 4 brasses de longueur: on le nomme *bassouin;* il est terminé au bout opposé au filet, par une boucle, dans laquelle passe une haussiere *fg*, *gf*, de 3 pouces de circonférence, qu'on nomme, en quelques endroits, *halin;* il est formé de plusieurs pieces d'haussieres épissées bout à bout, & les épissures sont recouvertes par des révolutions de fil de carrette; car le halin ayant à supporter de grands efforts, il est important que les pieces ne se séparent pas: on frappe encore sur le halin de distance en distance, comme de trois en trois pieces de filet, d'autres cordages *h*, *h*, d'un pouce & demi de circonférence, & de 4 ou 5 brasses de longueur; on les nomme *bandingues.* Un de leurs bouts *h* est donc frappé sur le halin, & l'autre est amarré à un barril à poche B, qui, étant vuide, flotte sur l'eau, & soutient le halin & la tissure à une profondeur convenable dans l'eau; car si l'on veut qu'elle y entre beaucoup, on alonge les bassouins & les bandingues; & si l'on veut qu'elle soit près de la surperficie, on accourcit ces mêmes cordages. On voit en B, *fig.* 3, un de ces barrils, où l'on a ménagé à une des douves de long, un bloc de bois qu'on perce d'un trou, dans lequel passe le bout de la bandingue *h*, & ces barrils ont environ 11 pouces de diametre au jable, 12 pouces au bouge; & 15 pouces de hauteur. A une des extrémités du halin *ff*, & à quelques brasses du filet, on amarre un barril conique A, *fig.* 3 & 4, qu'on nomme *de bout;* il sert de bouée & de signal pour reconnaître la situation du filet. Nous avons représenté en A, *fig.* 3, un de ces barrils de bout, pour faire voir qu'on a ménagé à la principale douve du fond le moins large, un morceau de bois percé d'un trou, pour y attacher le bout forain du halin *ff*, comme on le voit en A, *fig.* 4.

241. Tous les barrils, soit de bout ou à poche, qui appartiennent à un même bateau, sont imprimés à chaud d'une marque, pour qu'on puisse connaître à qui ils appartiennent lorsqu'il s'en détache quelqu'un. Il faut que les pieces de haussieres réunies, ou le halin entier soit plus long que toute la tissure, afin qu'à une extrémité le barril de bout soit un peu éloigné du filet, & qu'il y ait un espace considérable entre le bateau, où répond le halin, & la tissure, comme on le voit au bateau D, *pl. IV, fig.* 3.

Ainſi ſuppoſant que la tiſſure ſoit formée de 120 pieces, qui aient chacune 10 braſſes de longueur à la fincelle, la tiſſure entiere ſera de 1200 braſſes; pour une pareille tiſſure, le halin aura 1300 braſſes, plus long de 100 braſſes que la tiſſure. Au reſte, je ne rapporte ceci qui comme une ſuppoſition; car par les gros tems on tient la tiſſure beaucoup plus éloignée du bateau que quand la mer eſt belle.

242. Il eſt vrai que les pieces du filet, avant d'être montées ſur la fincelle, ont 12 à 15 braſſes de longueur; mais nous ne les comptons que pour 10, parce que c'eſt la longueur qu'on donne aux fincelles qui bordent la tête de chacune de ces pieces, qui eſt pliſſée ſur la fincelle, ainſi que nous l'avons expliqué plus haut. Et comme il faut que les barrils à poche ſoient diſtribués à des diſtances égales ſur le halin, c'eſt ordinairement de trois en trois pieces de filet. Avant l'embarquement & à terre, on marque ſur le halin les endroits où on doit frapper les bandingues qui répondent aux barrils; pour cela on attache au halin, avec des ganſes, des bourrelets de vieux filets. On verra dans la ſuite combien ces marques ſont avantageuſes pour placer les barrils lorſqu'on met les filets à la mer, afin qu'ils ſoient convenablement diſtribués ſur le halin.

243. Nous avons déjà prévenu que les filets dont on ſe ſert pour la pêche du hareng, ſont des nappes ſimples dont les mailles O, *pl. III, fig.* 3, doivent être proportionnées à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre, pour que leur tête puiſſe y entrer, mais que le corps, qui eſt plus gros, les arrête, & qu'ils ſe maillent par les ouies. Comme nous avons amplement parlé de ces filets, qu'on nomme *manets*, premiere partie, ſeconde ſection, nous nous contenterons de dire que les mailles de ces filets, qu'on nomme *harengades* ou *harenguers* dans la Manche, ont communément un pouce d'ouverture en quarré; & on les fait ſur un moule qui a 18 lignes de diametre, un peu moins quand on pêche des harengs gais, & un peu plus quand on va s'établir à Yarmouth ou dans le nord. Nous en parlerons dans la ſuite. Ordinairement avant de partir, les pêcheurs aſſemblent un nombre de pieces, comme 40, pour former trois grandes pieces, dont chacune fait le tiers de la tiſſure, ce qui leur épargne beaucoup de travail quand ils veulent mettre leur tiſſure à la mer. Ceux qui ont beaucoup de filets, en changent de tems en tems, ce qui les fait durer plus long-tems. Ordinairement ils ſe contentent de les laver à terre, & de les radouber; mais ceux qui ſortent de la Manche pour aller à Yarmouth, ſont obligés d'en prendre d'autres, parce que les harengs y ſont plus gros, ce qui double leur dépenſe.

244. Les filets garnis de leur fincelle, des lieges & des baſſouins, étant diſpoſés comme nous l'avons dit, s'embarquent dans la ſoute N, *pl. III*, *fig.* 2, qu'on nomme *mattote*, ainſi que dans la petite O, qui s'appelle *lo-*

chelle, & le halin dans la grande ſoute R ; les barrils avec leurs bandingues, s'arrangent autour du cabeſtan : ceux de bout, ainſi que ceux à poche, ſont donc fournis en commun par tous les intéreſſés à la pêche, qui, en outre, ſupportent les groſſes avaries, telles que la perte des mâts, des vergues, &c. & dans la Manche, ordinairement chaque matelot ſe fournit de pain & de menus rafraîchiſſemens, en en prenant pour huit jours : la boiſſon & le reſte paſſent comme avaries communes. Quand on embarque des barrils pour y mettre du ſel ou les remplir de poiſſon, lorſqu'on ſe propoſe d'en préparer à la mer, c'eſt le propriétaire du bateau qui en fait les avances, auſſi bien que de quelque argent qu'il donne aux matelots, & dont il ſe fait rembourſer lors de la vente du poiſſon, prenant le ſol pour livre pour l'intérêt de ſes avances ; mais la plupart des pêcheurs qui ne ſortent point de la Manche, n'embarquent point de ſel ; ils ne braillent point leur poiſſon, & ne le ſalent point en vrac. Quand les vents contraires ne leur permettent point de gagner leur port, ils entrent dans d'autres ports, même dans ceux d'Angleterre, où ils trouvent à vendre leur poiſſon ; & chaque intéreſſé a ſa part ſur le profit qui revient de la pêche, ſuivant une certaine proportion, comme on le verra dans le paragraphe ſuivant.

De la répartition des parts entre les intéreſſés à la pêche.

245. ON a vu dans le paragraphe précédent, que les intéreſſés à la pêche ſont d'abord celui qui fournit le bateau, & tout ce qui eſt néceſſaire pour la navigation, enſuite le maître & les matelots pour leur travail, & ce qu'ils fourniſſent de filets, de cordages & de barrils, quelquefois de ſel, en un mot de ce qui ſert pour la pêche ; tous ces uſtenſiles occaſionnent des frais conſidérables, dont chacun doit être rembourſé ſur le produit de la pêche, & proportionnellement aux avances qu'il a faites. De plus, ceux qui ont travaillé à la pêche, doivent encore trouver leur ſalaire dans le produit net de la pêche : je dis net ; car le propriétaire du bateau commence par prélever les avaries communes, & par ſe rembourſer des avances qu'il a faites, prenant en outre le ſol pour livre pour l'intérêt de ſes avances, ainſi que ſur les deniers de la vente dont il fait le recouvrement, & en répond aux intéreſſés : le reſte eſt réparti à chacun proportionnellement à ce qu'il a fourni ; c'eſt ce qu'on appelle *les parts*. Ainſi le propriétaire du bateau a ſes parts pour le bateau & la quantité de filets qu'il a fournis. Chaque homme de l'équipage a les ſiennes, tant pour ſa perſonne ou ſon travail, que pour la quantité de filets & de cordages qu'il a fournis.

245. ON imagine bien que ces lots varient ſuivant la force du bâtiment, & le nombre des matelots qui le montent ; car on verra dans la ſuite, qu'il

y a des bâtimens pêcheurs qui ont 25 à 30 hommes d'équipage. Les crevelles de Dieppe ſont aſſez communément montées par 14 à 15 hommes, non compris les garçons & les mouſſes; mais comme il ne m'eſt pas poſſible d'expoſer en détail ce qui regarde les bateaux de toute grandeur, je me trouve obligé de me borner à rapporter ce qui ſe pratique dans la Manche pour un bateau de 20 tonneaux, que nous avons pris pour exemple dans les paragraphes précédens. L'équipage d'un pareil bateau conſiſte en 11 hommes, y compris le maître, & en outre trois mouſſes.

247. Chaque bateau embarque ordinairement 120 pieces de filet; & il faut ſe ſouvenir que chaque piece de filet a trois ou quatre braſſes de chûte, 15 à 18 braſſes de longueur, bordé à la tête d'une fincelle qui n'a que 10 à 11 braſſes de longueur, & qui eſt garnie de pied en pied de flottes de liege; chaque piece doit, de plus, avoir le cordage qu'on nomme *baſſouin*. Il faut, pour faire ce qu'on appelle *une part*, environ 30 braſſes de filet en deux pieces montées ſur leur fincelle, & garnies de leur baſſouin.

248. Quoiqu'on ne faſſe uſage que d'un barril de bout pour indiquer l'extrêmité foraine de la piece, on en embarque pluſieurs pour remplacer ceux qui pourraient ſe perdre; il faut encore 70 barrils à poche garnis de leurs bandingues; & chaque matelot qui a une part, fournit un de ces barrils. Enfin pour le halin ſur lequel ſont frappés les baſſouins & les bandingues, il faut 20 pieces de hauſſiere de 65 braſſes chacune, ce qui fait en tout 1300 braſſes pour la totalité du halin, qui eſt fourni par l'équipage à raiſon de 18 braſſes par part.

249. Pour avoir ce qu'on nomme *une part*, il faut donc fournir à peu près 30 braſſes de filet D E, *pl. III*, *fig.* 4, monté ſur ſa fincelle, & garni de ſes lieges D, E, autant de baſſouins *i*, *g*, qu'il y a de pieces de filet, un barril à poche B, & ſa bandingue *h h*, enfin 18 braſſes de hauſſiere pour former le halin *f f*.

250. Nous avons déjà prévenu que les hommes qui compoſent l'équipage, retirent des parts, & pour leur perſonne ou leur travail, & pour les filets qu'ils fourniſſent. A l'égard de ce qui revient pour le travail, on a réglé que chaque matelot fourniſſant des filets, n'a pour ſa perſonne, qu'une part, à cauſe du profit qu'il fait ſur ſes filets, & le maître une part & demie. Les matelots qui ne ſont point en état d'avoir des filets, & qu'on nomme *plein-part*, n'ayant de profit que celui de leur travail, on leur donne deux parts & un mille de harengs, qu'ils ſont maîtres de prendre ou en nature ou en argent, ſur le pied de la vente. Il arrive quelquefois que ces matelots, qui n'ont point de filets, en trouvent ou chez des pêcheurs infirmes, qui ne vont plus à la pêche, ou chez des veuves; en ce cas la part des filets appartient à ſon propriétaire, qui convient avec le pêcheur de lui donner

ner une somme en argent, pour la saison de la pêche. Celui qui fournit une part de filets telle que nous l'avons dit plus haut, a deux parts, une pour sa personne, & une pour ses filets.

251. LA plus grande partie des filets, est pour l'ordinaire, fournie par les hommes qui composent l'équipage; & s'il en manque pour faire la tissure complete, c'est le propriétaire du bateau qui les fournit; en ce cas il prend des parts proportionnellement à la quantité de filets qu'il fournit. Quelquefois ces filets sont achetés en commun par tous les intéressés, & cette dépense passe en avaries communes; en ce cas la part des filets augmente la masse. Assez ordinairement tous les matelots fourniſſent une pareille quantité de filets, & le maître le double; mais quelquefois les uns en fournissent plus que les autres, & ceux qui fourniſſent plus de part de filets, ont proportionnellement plus de part au profit; de sorte que si quelques-uns fourniſſent 5 ou 6 parts de filets, ils auront 5 ou 6 parts au profit, comme propriétaires des filets, & de plus une part pour leur travail: en outre ils partagent ordinairement entr'eux un lot de harengs, qu'ils préparent pour amorcer leurs haims, lorsqu'ils iront à la pêche du merlan. Enfin l'équipage fait marché avec les novices & les mousses, auxquels ils accordent une demi-part ou une part, suivant leurs forces. Voici donc, à peu près, l'arrangement de ces parts.

252. LE bateau tout équipé, est toujours compté pour quatre parts; & de plus le propriétaire vient à la part proportionnellement au nombre de filets qu'il a fournis. Chaque homme fourniſſant des filets, a une part; le maître, pour son travail, une part & demie; ceux qui ne fourniſſent point de filets, ont pour leur travail, deux parts & un mille de harengs, ainsi qu'il suit. Le bateau équipé quatre parts; le maître une part & demie; deux pleins-parts, quatre parts; trois novices ou mousses, trois parts & demie; 9 hommes fourniſſant leur part de filet, neuf parts, tout cela pour leur travail: 180 brasses de filet, ou 120 pieces à 30 brasses la part, 60 parts: total 81 parts, qui sont réparties comme nous l'avons expliqué.

253. APRÈS ce que nous venons de dire des filets, on conçoit qu'ils occasionnent une dépense considérable que la plupart des matelots ne pourraient supporter, s'ils étaient obligés de les acheter, d'autant que dans quelques circonstances il faut avoir des tissures de rechange; mais il y a des matelots qui ont de petites chenevieres, les hommes les cultivent, les femmes arrachent le chanvre, le font rouir & le tillent; les hommes préparent la filasse que les femmes filent; & dans les mortes-saisons pour la pêche, toute la famille s'occupe à faire les filets & à les tanner. Il faut qu'une tissure soit bien ménagée, réparée avec soin, & qu'il ne lui arrive aucun accident, pour durer quatre ans. Les matelots & toute leur famille s'occu-

pent preſque uniquement à faire ou raccommoder leurs filets depuis le mois de juillet juſqu'en ſeptembre, qu'on part pour Yarmouth. A l'égard des cordages, ils les achetent des cordiers, auxquels ils fourniſſent quelquefois le chanvre, & dans ce cas ils n'ont à payer que la façon.

254. Le bateau étant ainſi prêt à partir pour la pêche, il eſt bon de dire les lieux & les ſaiſons où les pêcheurs ont coutume de s'établir dans la Manche.

Des lieux & des ſaiſons où les pêcheurs s'établiſſent dans la Manche pour faire la pêche du hareng.

255. Voilà les pêcheurs de la Manche pourvus de bateaux bien appareillés, & munis de tous les uſtenſiles néceſſaires pour faire la pêche du hareng; de plus, ils ſavent la part qu'ils auront au profit de la pêche, après que la ſaiſon ſera paſſée; comme ce poiſſon ne fréquente pas nos côtes toute l'année, ils ne prendraient rien, s'ils entreprenaient leur pêche dans les ſaiſons où ils ſe ſont établis dans d'autres parages.

256. On ſait en général que ces poiſſons commencent à entrer dans la Manche vers la fin de ſeptembre ou les premiers jours d'octobre, & qu'on en continue la pêche juſqu'à la fin de décembre, même plus tard. On conçoit bien qu'il ne s'agit pas ici des pêcheurs de la Manche, qui vont chercher le hareng au nord; j'en parlerai ailleurs: mais en me bornant à la pêche qui ſe fait dans la Manche, je ferai remarquer que comme ces poiſſons viennent de la mer d'Allemagne, ils ſe montrent d'abord le long des côtes de Flandre, enſuite ils paſſent vis-à-vis celles de Picardie, puis ſur celles de haute-Normandie, enfin en baſſe-Normandie; c'eſt pourquoi les pêcheurs Flamands, Picards, & une partie des hauts-Normands, ne commencent ordinairement leurs pêches que vers le 10 d'octobre, pour donner, diſent-ils, le tems aux bancs de harengs de s'engager dans la Manche. Les pêcheurs de la Manche, depuis Dieppe juſqu'à l'embouchure de la Seine, commencent plus tard, & ils continuent juſqu'au mois de décembre; ceux de baſſe-Normandie juſqu'en février, même plus tard.

257. Ce n'eſt pas tout; les harengs ſe portent en différens endroits ſuivant les vents régnans; ainſi il faut aller les chercher ou près des côtes d'Angleterre, ou à mi-canal, ou auprès des côtes de France. Ordinairement ils ſe rendent à ce dernier endroit vers la fin de la harengaiſon, La pêche commence donc à Dunkerque vers le 8 d'octobre, à Calais le 12 ou le 18 du même mois, à Boulogne à la fin ou au commencement de novembre. Ils donnent pendant tout le mois de novembre vers le Tréport & & Dieppé. Les pêcheurs du Havre, & ceux des ports de l'embouchure de

la Seine, continuent fort tard leur pêche; ceux de l'amirauté de Fescamp & de Saint-Jouin, se servent volontiers des filets qu'ils nomment *marsaïques* ou *warnettes*, dont nous avons parlé article 3, & premiere partie, seconde section, ou de tramaux; & ces poissons paraissent encore plus tard sur les côtes de basse-Normandie, où la plupart se prennent dans les pares & les étentes.

258. IL faut faire attention que tout ce que nous venons de dire, n'a rapport qu'à ce qui se passe communément; car il arrive de tems en tems des événemens qui dérangent la marche des harengs, mais, généralement parlant, elle est assez conforme à ce que nous venons de dire: on l'appercevra par l'événement singulier que nous allons rapporter; il fait voir qu'il y a des bancs de poisson qui se portent dans des endroits où l'on n'en trouve ordinairement que peu. Quoique ce fait soit très-rare, on n'en a pas perdu le souvenir depuis 1730 qu'il est arrivé.

259. LE long des buttes du cap d'Entifer & de la Heve, on pêcha dans le mois de janvier une quantité énorme de harengs, qui passerent subitement sans qu'on ait pu savoir à quoi en attribuer la cause; cette abondance de poisson dura jusqu'au 8 mars, que tous disparurent subitement. Mais pendant ce tems on les voyait bondir sur le galet, & quelques-uns y resterent à sec; plusieurs parcs s'en trouverent tellement remplis, que les parquiers ne pouvant les vuider avant le retour de la marée, donnerent le quart du poisson à ceux qui les tiraient du parc & les portaient sur la côte; il en entra même dans la Seine, & on en trouva dans les guideaux qui étaient tendus auprès de Caudebec, & même dans la riviere de Trouville. La gelée ayant été assez forte pour faire prendre les rivieres, ces harengs disparurent, & se porterent le long des côtes de Caen & du Bessin, où l'on en prit beaucoup avec des trubles, des tamis ajustés au bout d'une perche, même avec des rateaux; de sorte qu'on en donnait douze pour un liard. Ces cas sont très-rares; néanmoins on rapporte que depuis on en a fait encore une pêche abondante à l'embouchure de la Seine.

260. MAIS comme il y a des raisons pour se décider sur le lieu où l'on doit se placer pour faire une bonne pêche, il faut dire comment on doit y établir le bateau pêcheur.

De l'établissement des bateaux sur le lieu qu'on a choisi pour faire la pêche; de la mise des filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever.

261. LES pêcheurs se rendent au lieu de la pêche à force de rames, si leurs bateaux sont petits, & s'ils s'établissent près de la côte; mais autant

qu'ils le peuvent, ils vont à la voile, ſur-tout quand ils emploient de grands bâtimens, ou lorſqu'ils ont à ſe porter au large; dans ces cas néanmoins ils ſont obligés de s'aider de rames, lorſque les vents ſont contraires & pas aſſez forts pour les empêcher de ſortir; mais le plus ſouvent ils parent leurs voiles comme on le voit au bateau A & G, *pl. IV*, *fig.* 3.

261. QUAND il eſt rendu au poſte qu'il doit occuper, on le met côté en travers au vent, & on le démâte d'abord de ſon grand mât; pour cela on amene la grande vergue comme au bateau B, & après avoir ferlé ou plié la voile, on l'amarre avec la vergue à bas-bord du bateau en-dehors, comme on le voit en *d* aux bateaux E & F. Pour abattre le grand mât, ainſi qu'on le voit en *c*, *pl. IV*, *fig.* 1, on en porte le pied vers l'avant, & on fait repoſer l'autre bout ſur le gibet K.

262. ON conſerve ordinairement le mât d'avant juſqu'à ce qu'on ait mis le filet à l'eau; mais on ne prend de la voile du borſet, comme au bâtiment C, que ce qu'il en faut pour avoir le petit ſillage néceſſaire pour mettre le filet à la mer, & on en prend plus ou moins, quelquefois même point du tout, ſuivant la force du vent. Quand le borſet leur eſt inutile, ils l'amenent ſur le pont avec ſa vergue, comme *i*, au bateau C, *pl. IV*, *fig.* 2, & ordinairement quand ils ſont en pêche ils mettent bas le mâtereau qui tombe vers l'arriere, comme au bateau D, *pl. IV*, *fig.* 3. Ces pêcheurs ſe démâtent & ſe déſagréent avec tant de promptitude & de dextérité, qu'ils ſont tout au plus une heure à exécuter, à force de bras, toutes ces manœuvres.

263. TOUT étant ainſi diſpoſé, on tire le halin & les filets des ſoutes où on les avait pliés; c'eſt ce que font les matelots *c*, *e*, *pl. IV*, *fig.* 1. On ſe rappellera que les filets ſont garnis de leurs fincelles, de leur liege & de leur baſſouin *aaa*, de leur halin *ff*, & de ſes bandigues *h*, à l'extrêmité deſquelles ſont les barrils, comme on l'a vu plus en détail *pl. IV*, *fig.* 4.

264. POUR tirer les filets de leur ſoute, on commence par lever les écoutilles par feuillets, c'eſt-à-dire, qu'on ôte les planches M, *pl. III*, *fig.* 2, de ſorte qu'on enleve preſque tout le pont au-deſſus des ſoutes où ſont les filets, & il ne reſte qu'une partie du pont à l'avant, & une à l'arriere. On a ſoin de mettre deux rouleaux, un ſur le vibord, & l'autre au bord de la ſoute, du côté qu'on tire le filet, pour qu'il ne s'accroche point, & qu'on puiſſe le tirer aiſément de la ſoute ſans l'endommager; dans la même vue, on garnit d'une vieille voile les endroits du bâtiment où néceſſairement le filet doit porter; des matelots ſe diſtribuent, les uns de la ſoute, les autres ſur le pont, pour parer les filets & les remettre à deux contre-maîtres, qui ſont ou à califourchon, ou le ventre appuyé ſur le franc-bord, vis-à-vis la ſoute où ſont les filets; ils les ſaiſiſſent, un par la fincelle des lieges, l'autre

par le pied, & étant ainſi étendus, ils les mettent à la mer ſans confuſion, comme on le voit au bateau C, *pl. IV, fig.* 1.

265. ON peut ſe rappeller que le halin eſt un cordage de 3 à 4 pouces de circonférence, qui s'étend de toute la longueur de la tiſſure, & qui lui eſt joint par les baſſouins *a*, *a*, *a*, *pl. IV, fig.* 1, le bout du forain de ce halin eſt attaché à un barril de bout A, *pl. III, fig.* 4, qui ſert de ſignal pour connaître la direction du filet. Cela ne ſuffit pas aux pêcheurs de Boulogne; ils garniſſent la premiere piece qu'on amarre au bout forain du halin d'une groſſe fincelle, qu'ils garniſſent de groſſes flottes de liege, pour que cette partie du filet ſe montre à la ſurface de l'eau. A meſure qu'on tire de la ſoute une piece de filet, un matelot *d*, *pl. IV, fig.* 1, préſente ſon baſſouin au maître *e*, qui l'attache au halin par une demi-clef. Quand la mer eſt belle, ils écartent les baſſouins ſur le halin, ce qui ſuffit pour que le filet ſoit bien étendu; au contraire, ils les rapprochent quand la mer eſt groſſe. Il faut auſſi, quand la mer eſt groſſe, que la tiſſure ſoit plus éloignée du bateau que quand elle eſt belle; c'eſt pourquoi dans le premier cas le halin excede le filet de 150 ou 200 braſſes, & quand elle eſt belle, ſeulement de 60; dans l'un & l'autre cas, le bout du halin s'amarre à l'avant du bateau: on ne met à la mer toute la tiſſure, qui eſt de 120 pieces ou 180 braſſes, que quand elle eſt belle; lorſqu'elle eſt agitée, ils n'en mettent que 80. Comme le halin doit être entretenu parallele à la ſurface de l'eau, on le tient dans cette ſituation au moyen des cordages *h*, *h*, qu'on nomme *bandingues*, au bout deſquels ſont amarrés des barrils à poche *b*, *b*, diſtribués dans toute la longueur du halin, & éloignés les uns des autres, de ſorte qu'il y en a un de poſé de trois en trois pieces de filet. Comme il faut que ſuivant que le poiſſon ſe tient plus ou moins profondément dans l'eau, la tiſſure ſoit auſſi à différentes profondeurs, on y parvient en tenant les baſſouins *a*, & les bandingues *h*, plus ou moins longues; pour cela un matelot *d*, *pl. IV, fig.* 1, ſe place auprès du contre-maître *e*, qui met le filet à l'eau; il commence par amarrer au bout forain du halin un barril de bout A, *pl. III, fig.* 3, qui ſert de bouée & de ſignal pour connaître la poſition de la tiſſure; enſuite ce matelot *d* file le halin de concert avec ceux qui mettent le filet à l'eau; & quand il rencontre les tampons de filet qu'on a diſtribués le long du halin pour connaître les endroits où l'on doit attacher les bandingues, il les frappe ſur le halin, les recevant du matelot, qui eſt auprès de lui pour les lui remettre à meſure qu'il les demande. Ces barrils ſont arrangés à l'arriere du bâtiment, autour du cabeſtan, ayant chacun leur bandingue; c'eſt le matelot *d* qui va les y prendre pour les préſenter à celui qui eſt chargé de les attacher au halin.

266. QUOIQUE la tête du filet ſoit garnie de flottes de liege diſtribuées dans

ſa longueur de pied en pied, & qu'il n'y ait point de leſt au bas, le filet, quand il eſt mouillé, eſt aſſez peſant pour aller au fond, s'il n'était pas ſoutenu par les barrils à poche; mais la diſpoſition que nous venons de détailler, la tiſſure eſt établie verticalement dans l'eau à une plus grande ou une moindre profondeur, ſuivant le lieu qu'occupent les bancs de harengs; & lorſque le filet les rencontre, ils ſe maillent ou ſe broquent par les ouies quelquefois en prodigieuſe quantité. En quelques endroits le pied du filet porte ſur le fond; mais pour cela il faut qu'il n'y ait point de roche, ſans quoi il ſerait déchiré en peu de tems, ce qui exige que les maîtres aient une parfaite connaiſſance de la nature des fonds. Quand toute la tiſſure a été miſe à l'eau, ne retenant dans le bateau qu'un bout du halin, les pêcheurs laiſſent leur bateau dériver conjointement avec la tiſſure, comme le font les bateaux D, *pl. IV, fig. 3.*

268. CETTE pêche ne ſe fait que la nuit, & pour éviter les abordages, les pêcheurs ſont obligés d'avoir un ou deux fanaux allumés & un peu élevés au-deſſus du pont, ſouvent on en place un ſur le gibet K; cette lumiere a encore l'avantage d'attirer le poiſſon; & pour cette même raiſon, les lumieres qui viennent de terre ſont fort contraires à la pêche. On met ordinairement le filet à l'eau vers les 8 heures du ſoir; néanmoins l'heure varie ſuivant la ſaiſon & la marée; ſouvent on le laiſſe dériver pendant toute une marée; alors les matelots ſe repoſent, il n'en reſte qu'un pour faire le guet; néanmoins quand on juge que beaucoup de poiſſons ont donné dans le filet, on en retire, au bout de quelques heures une piece ou deux, pour examiner ſi l'on en a pris beaucoup; ſi effectivement on le trouve bien garni, on ſe met en devoir de retirer la tiſſure; mais s'il y en a peu, on remet à l'eau les pieces du filet qu'on en avait tirées, & on continue la dérive juſqu'à la fin de la marée; à moins qu'il ne ſurvienne du gros tems, ou que le jour ne commence à paraître, ou que le tems ne preſſe pour appareiller, afin de ſe rendre au port; car, dans ces circonſtances, on eſt obligé de relever promptement le filet comme on le voit en F.

269. QUAND l'équipage eſt aſſez fort, on tire à bras le halin à bord; mais ordinairement on le fait paſſer par les écubiers, & on le pare au cabeſtan que des hommes *b* virent; & il y a des matelots *m* & *n*, qui ſaiſiſſent les baſſouins & les bandingues, à meſure qu'elles paraiſſent, pour les détacher du halin, & les mettre à bord, ainſi que les barrils; pour cela, ils ſe ſervent ſouvent d'un gaffot pour les attraper; d'autres matelots lovent le halin dans ſa ſoute qui eſt l'avant R, *pl. III, fig. 2.*

270. EN même tems deux matelots, ce ſont ordinairement des contremaîtres, ſaiſiſſent le filet, un par la fincelle des lieges, l'autre par le pied du filet, qu'ils tirent à bord, & l'embarquent par le milieu du bateau, ayant

derriere eux des matelots, les uns qui leur aident à haler le filet, d'autres qui démaillent le poiſſon, & d'autres qui plient & lovent le filet dans la ſoute d'où on l'a tiré. En ſecouant le filet ſur le pont, tous les poiſſons qui ne ſont pas bien broqués tombent; on démaille les autres; mais il en tomberait à la mer qui ſeraient perdus, s'il n'y avait pas un homme P, *pl. IV*, *fig.* 3, qui, ayant les pieds ſur la précinte, & étant retenu par une corde qui paſſe ſous ſes aiſſelles, tend un manet pour les recevoir; cet homme, qui eſt ordinairement le maître, préſente donc ſous le filet un manet pour recevoir les harengs qui ſe détachent, & quelquefois il en attrape, dans une marée, de quoi remplir un ou deux barrils. Quand le filet eſt très-rempli de poiſſons, il eſt fort lourd, & ceux qui ſont chargés de le tirer à bord fatiguent beaucoup; dans ce cas, ils ſe font aider par des matelots, qui ſaiſiſſent le filet avec de petits crocs.

271. NOUS avons repréſenté, *pl. IV*, *fig.* 3, une vue de la pêche du hareng dans le canal: on y voit des bâtimens dans toutes les poſitions que nous avons rapportées. A, bateau rendu ſur le lieu de la pêche, & qui ſe met côté en travers à la marée. B, un qui amene ſa grande vergue pour ſe dégréer. C, un qui a conſervé ſon borſet pour mettre ſon filet à la mer. D, un entiérement dégréé qui eſt en pêche, & qui dérive avec ſes filets. FK, un qui releve ſes filets. E, un qui ſe remâte de ſon grand mât, ayant fait ſa pêche. G, un qui ayant fait ſa pêche & étant appareillé, retourne à ſon port. H, une frégate qui fait route pour retourner au port; elle eſt armée en guerre pour protéger les pêcheurs, & leur prêter ſecours en différentes circonſtances. On voit en outre quantité de petits bateaux, qui vont à bord des pêcheurs, prendre le poiſson pour le porter promptement à terre, ce qu'on appelle *faire le batelage*.

272. A la *fig.* 1, *pl. IV*, on voit plus en grand un bateau C, qui met ſes filets à la mer: enfin la *fig.* 2, un bateau dont le grand mât eſt abattu & couché ſur le gibet K: le mâtereau E eſt debout; ſa vergue *i* eſt amenée ſur le pont, comme quand on veut mettre les filets à la mer, & que le vent eſt aſsez fort, pour qu'on ne porte point de voile. Nous avons déjà dit que par les beaux tems, les pêcheurs mettent à la mer toute leur tiſsure, mais que ſuivant que la mer eſt plus ou moins agitée, ils n'en mettent que les deux tiers ou même un tiers.

273. ON donne aux matelots qui forment l'équipage d'un bateau pêcheur, différens noms relativement à leurs fonctions: par exemple, ſur les grands bateaux, il y a un maître qui, dans la Manche, travaille comme les autres; ſouvent quand on releve, c'eſt lui qui tient le lanet, pour recevoir les harengs qui ne ſont pas bien maillés: hors la Manche il ne quitte point le gouvernail, & commande la manœuvre.

273. ORDINAIREMENT ce ſont deux contre-maîtres qui ſe placent contre le franc-bord, pour mettre le filet à l'eau & pour le relever. Celui qui attache ou détache les baudingues ou les baſſouins du halin, ſe nomme *forciblement ;* cette fonction eſt pénible : il eſt auſſi chargé de viſiter les cables dans les gros tems : il en file quand il en eſt beſoin ; c'eſt pourquoi il doit continuellement examiner ſi l'ancre tient bon. Les autres qui lovent dans les ſoutes le halin & la tiſſure, ou qui les en tirent quand on met le filet à la mer, ſe nomment *loveurs ;* ce ſont les finceleurs qui aident les officiers mariniers, à faire leurs manœuvres : ils virent auſſi au cabeſtan, & alors on les nomme *côtiers ;* ils démaillent les harengs, & font conjointement avec les autres quantité de manœuvres : les mouſſes ſont occupés à différens travaux proportionnés à leur force ; par exemple, quand le halin eſt au cabeſtan, il y en a un qui en tient un bout en retraite, pour l'empêcher de riper, & un matelot dit *loveur*, le reçoit de lui pour le rouer ou le lover dans la ſoute.

274. ON donne quelques gratifications aux pêcheurs chargés des fonctions les plus pénibles. Souvent les mouſſes qui s'embarquent ſont des matelots ; en ce cas, quand ils ont pris un peu de force, comme vers l'âge de 15 ans, ils s'embarquent comme novices ; & pour peu qu'ils aient de diſpoſition, ils ſont à 18 ou 20 ans compagnons à la part.

275. LES matelots Picards & Normands ſont infatigables ; il eſt étonnant comment ils peuvent ſupporter des travaux auſſi rudes, étant prodigieuſement chargés d'habits. Le maître, les contre-maîtres, les loveurs & le forciblement, ont des bottes qui vont à mi-cuiſſe ; ils les garniſſent de paille en dedans. Quelques-uns ont des bottes légeres qui ne montent pas ou que peu au deſſus du genou ; beaucoup n'ont que des *triçouſſes* ou guêtres de treillis, recouvertes d'une groſſe étoffe de laine. Tous ont des camiſoles & une caſaque ſans manches, qu'ils nomment *paletot ;* d'autres ont des bouts de manche d'étoffe ou de cuir ; quand il faut travailler avec viteſſe, ils ont les bras nus. Les contre-maîtres, outre leurs bottes, ont un cuirier ou ſeigneux ; c'eſt un tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va juſqu'au menton.

276. DANS quelques ports, les pêcheurs ont de larges culottes, dans leſquelles entre le bas des camiſoles ou chemiſettes. La plupart ſont chauſſés leſtement pour tenir ſur le pont qui eſt très-gliſſant, étant toujours mouillé & couvert d'écailles de poiſſon. On voit par ce détail que ces pêcheurs ſont vêtus très-peſamment, & l'on a peine à concevoir, comme nous l'avons dit, comment ils peuvent exécuter avec viteſſe des travaux très-pénibles ; mais comme cette pêche ſe fait à la fin de l'automne, & qu'en tirant leur tiſſure & leur halin, ils ſont accablés d'un fleuve d'eau, on conçoit qu'ils ſont obligés de s'en garantir. L'habillement des pêcheurs qui vont au nord differe peu de ceux de la Manche ; ils ſont habillés à l'anglaiſe, ont une grande redingotte

gotte qu'ils ôtent quand il faut travailler; ceux qui ont ôté leur ſurtout, ſont habillés très-leſtement.

278. VOILÀ à peu près tout ce que nous avions à dire ſur la pêche du hareng; mais il nous paraît convenable de rapporter les circonſtances qui ſemblent annoncer qu'on fera une bonne pêche: je le ferai le plus brièvement qu'il me ſera poſſible.

Des circonſtances qui paraiſſent favorables à la pêche.

279. ON préſume avantageuſement de la pêche, lorſqu'après une mer agitée, il vient du calme accompagné de brouillard, ou d'une brume épaiſſe & graſſe: lorſque les vents ſont au nord ou au nord-oueſt, ou plutôt quand ils viennent de la partie de l'horiſon d'où arrivent les harengs; car, dans ces circonſtances, ils ſe rendent plus promptement & en plus grand nombre ſur nos côtes; communément ces vents viennent de la partie du nord, & ils ſont les mêmes qui amenent les bécaſſes à la côte: c'eſt pourquoi on eſpere qu'on trouvera beaucoup de harengs à la mer, quand il y a abondance de bécaſſes à terre.

280. LORSQU'IL ſe raſſemble beaucoup d'oiſeaux marins dans un endroit, comme ils y viennent pour faire curée, on eſt preſque aſſuré qu'on y trouvera beaucoup de harengs; ces oiſeaux ſont des gros-gris, des margattes, des goeslans, des mauves, des poules de mer, &c. On préſume encore favorablement de la pêche, quand on prend des petits chiens de mer, qui ſuivent les bancs de harengs, pour s'en nourrir.

281. LES eaux troubles entre les bas-fonds ſont encore de bon préſage, ainſi que des taches de graiſſin qui, quand la mer n'eſt pas fort agitée, flottent ſur l'eau comme de l'huile; en ce cas, les pêcheurs diſent que la mer eſt pouilleuſe, & ils augurent bien de leur pêche. On tire enfin un bon augure des corneilles qui s'amaſſent au bord de la mer, pour manger les poiſſons morts que la mer y jette.

282. COMME la pêche des harengs ſe fait la nuit, on apperçoit les bancs ou bouillons, lorſqu'ils ſont près de la ſurface de l'eau, à la lumiere qui ſort de la mer, à l'occaſion de l'agitation de l'eau que produit le grand nombre de ces poiſſons, qui le jour occaſionne un bouillonnement conſidérable. Le fanal allumé qu'on place ordinairement ſur le gibet, pour éviter les abordages, eſt plus utile que nuiſible à la pêche; mais les grandes lumieres qui viennent de terre, détournent le poiſſon. Il eſt bon d'être prévenu que, communément, ce n'eſt pas dans le fort de la marée montante ou deſcendante, qu'on prend le plus de poiſſon, mais lorſque le cours de l'eau eſt peu conſidérable; je dis communément, parce qu'il arrive quelquefois qu'on donne dans un banc de

poiſſon, lorſque la marée montante ou retirante eſt forte. Enfin les vents forcés, ſur-tout ceux qui portent à la côte, empêchent les pêcheurs de faire leur métier, ſoit pour éviter les naufrages, ou parce que l'agitation de la mer mêle les filets, & rompt les barrils. Nous allons maintenant parler de la livraiſon du poiſſon au port.

Article VI.

De la livraiſon du poiſſon au port, & de ſa vente tant aux chaſſes-marée, qu'aux ſaleurs.

283. Aussi-tôt que les pêcheurs ont relevé leurs filets, ils appareillent pour eſſayer de gagner promptement leur port; car il leur eſt toujours avantageux de tranſporter leur poiſſon à terre le plus tôt poſſible. Celui qui eſt nouvellement tiré de l'eau, ſe vend toujours plus cher que celui qu'on a conſervé deux jours; & celui qui eſt plus anciennement pêché, eſt preſque toujours rebuté. Les petits bateaux qui pêchent près de la côte, ont à cet égard un grand avantage ſur les autres, puiſqu'ils peuvent livrer leur poiſſon le jour qui ſuit la nuit où il a été pêché, ce qu'on appelle le *poiſſon d'une nuit.* C'eſt parce qu'ils peuvent livrer promptement leur poiſſon, qu'ils ont coutume de le jeter dans la cale ou ſoute Q, *pl. III, fig. 2*, par des ouvertures *a*, qui ſont au pont; mais ceux qui vont pêcher loin de leurs ports ou près les côtes d'Angleterre, ſe gardent bien de les jeter ainſi dans la cale, où ils s'alterent promptement; ils les mettent dans des parquets ſur le pont: lorſque la pêche donne bien, au lieu de revenir à terre comme font les pêcheurs dont nous venons de parler, ils verſent leur poiſſon dans de petits bateaux qui, à force de rames, ou autrement, gagnent le port le plus promptement qu'ils peuvent, ce qui met les pêcheurs en état de continuer leur métier; mais s'il arrive que cette reſſource leur manque, les bâtimens d'une force un peu conſidérable s'étant approviſionnés de ſel & de quarts, ſalent leur poiſſon à demi, ou le braillent, comme nous le dirons dans la ſuite, lorſque nous parlerons de la ſalaiſon des harengs: moyennant ces précautions, ils peuvent conſerver leur poiſſon quelques jours ſans qu'il s'altere. Ces pêcheurs ont encore recours à ce moyen, quand les vents contraires ne leur permettent pas de gagner le port; quelquefois même ils en ſalent en vrac. Tout cela s'éclaircira par la ſuite: il ſuffit pour le préſent, qu'on ſache que les pêcheurs doivent employer tous les moyens poſſibles pour livrer promptement leur poiſſon, & quand cela ne ſe peut, ils doivent avoir recours aux expédiens que nous venons d'indiquer, pour prévenir qu'il ne ſe gâte.

284. Nous avons dit que les pêcheurs qui font leur métier près de la

côte, jettent leur poiſſon dans la cale ou dans une ſoute deſtinée pour cela ; mais qu'ils courraient riſque de s'y altérer s'ils y reſtaient ſeulement d'un jour à l'autre ; on eſt encore prévenu que les bateaux plus forts les dépoſent dans des parquets ſur le pont, où ils ſe conſervent mieux ; mais cette opération a ſes dangers : car quand il vient du gros tems, les dalots étant en partie fermés par le poiſſon, l'eau qui ne peut s'écouler reſte ſur le pont, & on pourrait périr ſi on ne débarraſſait pas le pont en jetant une partie du poiſſon à la mer ; enfin quand les bateaux ne peuvent gagner leur port, ils eſſaient d'entrer dans un autre, même de la côte d'Angleterre, où ils vendent leur poiſſon.

285. VOILA le poiſſon rendu dans les ports : il convient de parler de ſa vente ; elle ſe fait ou aux chaſſes-marée qui le diſtribuent frais dans le royaume, ou aux marchands ſaleurs qui le préparent pour en faire une branche de commerce. Je vais parler de ces deux ventes dans des paragraphes particuliers, & je commencerai par la vente aux chaſſes-marée.

286. AYANT fait dans mes tournées un ſéjour aſſez conſidérable ſur les côtes de haute-Normandie, & particuliérement à Dieppe, j'avais pris des mémoires ſur la livraiſon, la vente & la préparation du hareng, & j'avais profité de ces mémoires pour rédiger les articles où j'ai traité ces différens objets, faiſant remarquer qu'il y avait pluſieurs inconvéniens auxquels il ſerait poſſible de remédier. Mon ouvrage étant preſqu'en état d'être imprimé, j'ai eu connaiſſance d'un arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, en forme de réglement, qui remédie à la plupart des inconvéniens que j'avais remarqués, & c'eſt avec bien du plaiſir que j'en ai inſéré les articles dans mon ouvrage ; mais il me reſtait à ſavoir ſi ce réglement s'obſervait : pour m'en aſſurer, je me ſuis adreſſé à M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, qui m'a marqué qu'on ſe conformait à ce réglement, excepté dans quelques articles où l'on était obligé de s'en rapporter à la bonne foi des pêcheurs, qu'il était en certain cas impoſſible de ſurveiller.

287. JE vais traiter dans le paragraphe ſuivant de la vente des harengs frais aux chaſſes-marée.

De la vente du poiſſon frais aux chaſſes-marée.

288. DANS preſque tous les ports où il ſe fait une pêche un peu conſidérable de harengs, à l'arrivée des barques on ſonne une cloche pour l'annoncer à ceux qui veulent en acheter. Les marchandes en détail de hareng frais, & les chaſſes-marée qui en tranſportent dans l'intérieur des terres, ont la préférence ſur les ſaleurs, & après avoir pris la permiſſion du magiſtrat, ils l'achetent à bord du bateau, & à ſon arrivée, afin de l'avoir plus promptement ;

auſſi les paient-ils un peu plus cher que les ſaleurs, & dans la primeur ce ſont ces marchands de poiſſon frais qui achetent preſque tout.

289. CE privilege leur eſt accordé par l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, article VIII, dont voici la teneur :

290. *PERMIS cependant aux débitans revendeurs de poiſſon frais en détail de ſe faire délivrer à l'arrivée des bateaux, par préférence à tous autres acheteurs, telle quantité de hareng d'une ou pluſieurs nuits, la quantité qui leur conviendra, en ſe faiſant inſcrire lors de la vente ſur le regiſtre de l'écoreur; & ne pourront rien exiger dans le même bateau au-delà de la quantité qu'ils auront demandée d'abord : ne pourra l'écoreur livrer aucun poiſſon à autre qu'à ceux qui, lors de la vente, auront été inſcrits par le vendeur ſur l'écore, même aux chaſſes-marée, à peine d'amende.*

291. LE propriétaire du bateau ou une perſonne qu'il commet à ſa place, ſe rendent à bord pour faire un état du poiſſon vendu à chaque marée, du nom de l'acquéreur, du prix dont il eſt convenu, pour, dans la ſuite, faire bon des deniers à l'équipage, lorſqu'il comptera avec eux à la fin de la harengaiſon, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite,

292. LES chaſſes-marée achetaient autrefois leur poiſſon au mille; mais maintenant c'eſt à la meſure, comme nous l'expliquerons en parlant de la vente du poiſſon aux ſaleurs. Auſſi-tôt que le poiſſon leur eſt livré, & qu'ils ont acquitté les droits de quayage, de douane & des ſeigneurs, ils le font tranſporter à leurs frais, au lieu où ils veulent le mettre en paniers; ils le jettent d'abord dans de grandes bailles ou des cuviers remplis d'eau de puits : il y a ſouvent dans les ports un puits dont l'eau paſſe pour être préférable aux autres.

293. ON lave ſoigneuſement les harengs dans cette eau, puis on les arrange, en les preſſant bien les uns contre les autres, dans des paniers dont le fond & les côtés ſont garnis de paille longue, les mettant par lits juſqu'à ce que le panier ſoit entiérement rempli; puis ils en entaſſent au-deſſus des bords du panier, la tête en-bas, pour en former une eſpece de dôme qu'on couvre de paille bien foulée ſur les bords du panier, & arrêtée bien fermement avec de la ficelle. On arrange enſuite les uns auprès des autres tous les paniers dans des voitures faites exprès, dont le fond eſt formé par des enlacemens de cordages, afin de diminuer la force des cahots; ils ont des paniers de différentes grandeurs ſuivant le lieu où ils ſe propoſent de vendre leur poiſſon : les voitures qui viennent à Paris, en chargent ordinairement huit ou neuf mille; celles qui partent de Boulogne, ſont environ ſoixante heures en route. Les marchands font des avances aux voituriers, & leur paient l'excédent à leur retour. Au commencement de la harengaiſon, lorſque les ha-

rengs sont rares & chers, on en distribue dans les différentes provinces à dos de cheval (15).

294. LE pêcheur qui arrive le premier au commencement de la pêche, avec, comme on le dit, un plein acquit, obtient dans quelques ports une marque de distinction; c'est ordinairement un pavillon de différentes couleurs qu'il arbore pendant tout le tems de la pêche, dont il est, pour ainsi dire, l'amiral. C'est à Dieppe une simple marque de distinction; car au surplus il ne jouit d'aucun privilege. Le même usage est établi à Calais, mais avec un privilege qui ne laisse pas que d'être avantageux à celui qui l'obtient; car il a le droit de vendre son poisson préférablement aux autres, lors même qu'il n'est pas arrivé, pourvu que du rivage on apperçoive son batcau à la mer, & qu'on voie qu'il fait voile pour arriver au port: il faut que les autres bateaux attendent qu'il ait fait sa vente pour faire la leur. Cette vente du hareng aux chasses-marée, est bien moins importante que celle qu'on fait aux saleurs. Nous allons parler de celle-ci dans les paragraphes suivans.

De la vente du hareng frais aux saleurs.

295. AUSSI-TÔT que les bateaux chargés de harengs sont rendus au port, & qu'on a sonné la cloche pour en avertir les saleurs, il faut en faire la montre pour constater la qualité de la marchandise; pour cela, si c'est à Dieppe, le maître porte à la vicomté de l'archevêché, un échantillon de son hareng; si c'est dans d'autres ports, c'est au commissaire du magistrat qu'on présente la montre du poisson. Dans l'un ou l'autre cas, le maître déclare la qualité & les défauts de son poisson; par exemple, s'il y en a à peu près un quart, un tiers ou la moitié de gais, & combien il y en a d'une, deux ou trois nuits; c'est sur cette montre que la vente se fait à l'encan: on le met donc à prisée, & on l'adjuge au plus offrant & dernier enchérisseur.

296. A Dieppe, on en faisait la livraison par poignées, au cent ou au panier, qu'on versait dans des hottes pour le transporter chez le saleur. Mais par l'article IX de l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, il est ordonné *que les harengs, au lieu d'être livrés au mille, comme ils l'avaient été jusqu'alors, le seront à la mesure, ainsi qu'il se pratique à Boulogne, Calais, Dunkerque, sans que ladite livraison, par mesure, puisse ajouter aucune augmentation ou diminution aux droits dûs aux seigneurs.*

297. A l'article X, il est dit *que les droits des seigneurs qui étaient réglés sur le*

(15) Comme chacun sait ce qu'on entend par chasse-marée, il m'a paru inutile d'en conserver la planche qui la représente, de même que celle de deux femmes qui remplissent de harengs un panier.

nombre, le ſeront dans la ſuite ſur l'eſtimation de la quantité de harengs que chaque meſure peut contenir, qu'on établira ſur une expérience qui ſera faite devant les magiſtrats, & dont il ſera dreſſé procès-verbal.

298. A l'article XI, il eſt dit *que chaque maître de bateau & chaque pilote, allant au batelage du hareng, ſera tenu d'avoir pluſieurs meſures uniformes, duement étalonnées & marquées à feu d'une ancre couronnée d'une fleur-de-lis en l'hôtel-de-ville de chaque port où ſe fait la pêche, dont ſera dreſſé procès-verbal ſans aucuns droits ni frais, & les meſures doivent être d'une grandeur convenable pour que 60 meſures raſes produiſent 12 barrils en vrac.*

299. A l'article XII, il eſt dit *que les jaugeurs du roi ou des ſeigneurs, dans les ports, auront la jauge & marque des meſures ſervant à la livraiſon, pour que, lors de leur viſite qui ſe fait tous les ans, ils puiſſent s'aſſurer ſi les meſures ſont de grandeur convenable, ſuivant le tarif du réglement.*

300. A l'article XIII, il eſt dit *qu'il ſera dépoſé dans toutes les juriſdictions de chaque port, des meſures étalonnées, pour y avoir recours en cas de conteſtation.* Article XIV, *que les harengs ne pourront être mis dorénavant dans les meſures, qu'avec des pelles non ferrées.* Article XV, *que les maîtres pêcheurs ou quelqu'un de leur équipage, feront eux-mêmes ſur le quai le meſurage.*

301. Cette meſure dont les dimenſions ne ſont point fixées par l'arrêt du parlement, eſt plus large par le bas que par le haut; la hauteur eſt de 13 pouces, le diametre à l'embouchure de 10 pouces 2 lignes, & le diametre au bas de 14 pouces 6 lignes; toutes ces meſures priſes de dedans en-dedans. L'intention, en fixant cette meſure, était qu'elle contînt 200 harengs, afin que 60 fiſſent un laſt, qui, comme l'on ſait, eſt compoſé de dix mille harengs au grand compte ou de douze mille harengs au petit compte. On n'a pas pu parvenir à faire des meſures qui continſſent juſte 50 harengs, à cauſe de la différente groſſeur des poiſſons: elles en contiennent 54, 58, quelquefois 60. Malgré cette différence, on compte toujours 60 meſures pour un laſt; ce qui eſt conforme à ce qui s'eſt toujours pratiqué. Aux ports de Boulogne, Calais, Dunkerque, &c. où les mêmes meſures peſent 65 à 70 livres, les 60 meſures bien livrées doivent donner au marchaand 14 barrils de harengs caqués & ſalés en vrac; ce qui ne fait point tort au vendeur, parce que le prix de la meſure a été établi ſur ce qu'elle contient.

302. La vente du hareng frais ſe fait aux poiſſonniers & aux marayeurs, comme aux ſaleurs. Elle ſe fait, aux ports de Saint-Valery en Caux & de Feſcamp, comme à Dieppe; mais au Tréport, on continue de vendre au compte, parce qu'il eſt hors du reſſort du parlement de Normandie.

303. Les pêcheurs ont eu peine à ſe ſoumettre à vendre leur poiſſon à la meſure; mais ils ont reconnu qu'il leur en réſultait un avantage réel,

parce que la livraison est moins pénible & plus expéditive ; ce qui les met en état de retourner plus tôt à la pêche : d'ailleurs, cette police a écarté de leurs bateaux une multitude de femmes qui, sous le prétexte de compter les harengs, choisissaient les plus beaux, qu'elles enlevaient malgré l'écoreur & les matelots.

304. L'ÉTABLISSEMENT de la mesure a aussi fait cesser bien des contestations sur le compte que les acquéreurs trouvaient toujours infidele, d'où était venu l'abus de leur donner en sus du mille 4 poignées de hareng, pour les indemniser du mécompte prétendu, lors même que l'erreur était à leur avantage : cet usage préjudiciable au vendeur ne subsiste plus.

305. QUAND on a payé les droits, & que le maître a pris l'état de la vente pour en compter avec l'équipage à la fin de la saison, on le porte chez l'acquéreur ; dans quelques ports, c'est dans des hottes E D, *pl. IV, fig.* 4 ; ailleurs, ce sont des femmes qui le transportent dans des paniers A B C, toujours aux frais de l'acquéreur, qui est obligé de prendre tout ce qui est dans le bateau, à moins que le propriétaire du bateau n'en veuille retenir la moitié sur le prix de l'adjudication. A Dieppe la livraison se fait sous la conduite d'un homme F, qu'on appelle *l'écoreur*, qui fait raison à l'acquéreur des mécomptes & qui discute avec lui les difficultés qui se rencontrent ; car l'acquéreur peut rebuter les poissons affectés des défauts qui n'ont pas été déclarés à la montre.

306. NÉANMOINS par l'article XVI de l'arrêt du parlement, il est dit *que les acheteurs ne pourront refuser le hareng qui leur sera livré, comme il est dit aux articles XIV & XV, sous prétexte qu'il serait ébreuillé, ou autrement blessé, ni prétendre à cet égard aucune diminution, à moins qu'ils n'excédassent le cinquantieme ; ce qui sera réglé sommairement & sans frais en présence de l'acheteur & du vendeur.*

307. POUR cela on fait renverser séparément quelques hottes ou quelques paniers de harengs, pour examiner si la livraison se fait avec fidélité ; & à l'arrivée, le marchand tient compte des hottées ou mesures, pour les confronter avec celui que tient l'écoreur à bord du bâtiment. S'il se trouve des défauts que le vendeur n'ait pas déclarés, autres que ceux qui sont énoncés à l'article XVI de l'arrêt du parlement, le saleur en avertit l'écoreur, ou le maître de l'équipage, ou le propriétaire du bateau, pour avoir une indemnité.

308. PENDANT que nous parlons de la livraison du hareng, il est bon de rapporter certains usages, & d'expliquer quelques termes qui ne seraient pas entendus, & dont néanmoins on est obligé de se servir.

309. AVANT l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, les harengs,

comme nous l'avons dit, se livraient, soit aux marayeurs, soit aux saleurs, au compte, tels que par poignées, cent, mille, & lest ou last, & cet usage subsiste encore dans quelques ports. Chaque poignée est de quatre harengs, il en faut 32 pour faire un cent, qui, par conséquent, est de 128; dix de ces cent font un mille qui est par conséquent de 1280, & dix de ces mille font un last qui devrait être de 12800, ce qu'on nomme *au grand compte*. Si on livrait *au petit compte*, 25 poignées feraient un cent, dix cents feraient un mille, & dix mille un last. Je crois qu'il y a des circonstances où ce compte est en usage.

310. DANS plusieurs ports, comme nous l'avons dit, on les vendait, avant l'arrêt du parlement, à la mesure, qui était quelquefois un panier G, *pl. IV*, *fig.* 4; d'autres fois une espece de seau formé en tinette, plus large par le fond que par l'ouverture, ce qui a été adopté par l'arrêt du parlement. Ces mesures contiennent environ 200 harengs, & pesent 60 à 70 livres; il en faut trois pour faire une hottée qui contient 600 harengs ou un demi-mille; ainsi un last est formé de 20 hottées, qui tiennent chacune 3 mesures, & chaque mesure 32 poignées.

311. AUSSI-TÔT après la vente, on transporte les harengs chez les saleurs, comme nous allons l'expliquer dans le paragraphe suivant; mais il convient de faire remarquer en finissant celui-ci, 1. que ce que je viens de dire sur la vente du hareng frais ou salé, dans l'étendue du ressort du parlement de Rouen, a été vérifié par M. le Testu. 2. J'ai parlé au commencement de cette section, d'une sorte de harengs ou de poisson confinant au hareng, qui est connu sous le nom de *halbourg*. J'étais tenté, ainsi que M. le Testu, de croire que ce nom venait de Albourg, ville de Danemarck (16), où, suivant Anderson, on prend & on sale tous les ans beaucoup de harengs, qu'on trafique sur les côtes de la Baltique: mais je n'ai pas osé avancer cette conjecture, que quelques personnes me contestaient.

312. ON se rappellera que ce poisson est vuide quand il paraît dans nos parages vers les mois de mai & de juin; que néanmoins il est plus gros & plus gras que le hareng de saison. Nos pêcheurs en trouvent assez fréquemment dans leurs manets à maquereau, lorsqu'ils se portent à mi-canal un peu plus près des côtes d'Angleterre, & effectivement les Anglais en font des pêches assez considérables; de plus, M. le Testu me marque qu'il a vu des bateaux Dieppois revenir avec plusieurs lasts de ce poisson qu'ils avaient pris dans une nuit. On ne le vend point à la mesure, comme le hareng de saison, mais au compte, suivant l'ancien usage.

(16) Dans la partie septentrionale du Jutland.

Comment

Comment on transporte les harengs frais chez les saleurs.

313. DANS les ports où la pêche du poisson n'est pas fort abondante, & où les marchands logent près du port, & à portée des endroits où abordent les bateaux, ce sont des femmes qui transportent les harengs chez les saleurs, dans des paniers à bras, ou sur leur tête, ou sur leurs épaules, comme A, *pl. IV, fig.* 4, ou sur des civieres B, ou dans de grands paniers qu'on porte à deux, comme C; mais dans les ports où l'on fait de grandes salaisons, sur-tout quand il faut livrer le hareng assez loin, les hommes & les femmes les portent dans des hottes D E.

314. DANS beaucoup de ports, la livraison des harengs se fait, comme nous l'avons dit, à la mesure, ou, ce qui revient au même, dans des hottes jaugées, de sorte qu'elles doivent toutes contenir un certain nombre de harengs: c'est communément deux mesures, ce qui est bien commode, soit pour la vente, soit pour la livraison; car sachant que chaque hotte contient deux mesures, 30 doivent faire un last.

315. JE ne conçois pas pourquoi, jusqu'à l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, les Dieppois se sont écartés de cette regle qui est si simple, & quelle raison ils ont eu de faire la livraison au compte; le nombre des hottiers y était cependant plus considérable que dans aucun autre port de la côte. Quoi qu'il en soit, les hottiers sont divisés en deux classes, qu'on nomme les *hottiers à grandes*, & *les hottiers à petites hottes;* la premiere classe est plus nombreuse: je ne sais d'où vient cette distinction; car les hottes des uns & des autres sont de même forme & grandeur; ils portent ordinairement deux mesures de harengs à la fois. Ces hottiers ont le droit de porter le hareng à l'exclusion de tous autres, autant qu'ils peuvent y suffire; mais quand le poisson arrive en abondance, hotte qui veut: alors il se forme une troisieme classe composée d'hommes, de femmes & d'enfans de la ville & des environs, on les appelle *petits hotterons;* ils se font des hottes avec des paniers où ils ajustent des bretelles; ils se réunissent deux pour porter trois mesures de harengs, & certains jours il arrive une si grande quantité de harengs, que pour les transporter, on fait usage de toutes les voitures qu'on peut se procurer, brouettes, camions, charrettes, chevaux, &c.

316. VOILÀ ce qui s'observe présentement, suivant ce que me marque M. le Testu; apparemment qu'on a dérogé aux usages qui étaient établis, lorsque j'ai été à Dieppe: les voici en deux mots. Un marchand qui faisait construire un bateau neuf pour la premiere fois, acquérait un droit de hotte, sans qu'il pût en espérer davantage pour les autres bateaux qu'il faisait construire dans la suite; mais il était maître de faire exercer ce droit par qui il lui plaisait, même de le louer.

317. CES hottiers obſervaient entr'eux une police, qui conſiſtait à faire leur ſervice chacun à leur tour, lorſqu'ils avaient entrepris une livraiſon. Chaque propriétaire était obligé de choiſir ſes hottiers dans une des claſſes; & lorſque ſon bateau arrivait chargé de harengs, il était en droit de forcer ceux de ſon hottage, de le ſervir préférablement à ceux qui avaient fait choix d'un autre hottage.

318. CETTE regle paraît aſſez bonne, néanmoins elle était ſujette à pluſieurs inconvéniens; un des principaux était, que quand une même perſonne tenait à loyer pluſieurs droits de hottes dans les différentes claſſes, s'ils ſe trouvaient à une livraiſon, les écoreurs étaient quelquefois obligés, pour éviter des diſputes ou pour avancer l'ouvrage, de leur donner leur charge, ce qui occaſionnait de la confuſion & des pertes, ſoit aux marchands, ſoit aux écoreurs; car quand après la livraiſon les écoreurs allaient chez le marchand vérifier les envois, s'il ſe trouvait des erreurs, c'était les écoreurs qui les ſupportaient. Il eſt probable qu'on a paré à cet inconvénient par l'arrêt du parlement, puiſque la livraiſon ſe fait à la meſure, & dans quelques ports avec une ſeule ſorte de hotte qui contient deux meſures.

319. LA livraiſon des harengs en vrac ou paqués à la mer, ſe fait ſur des brouettes ou des camions; j'aurai occaſion d'en parler. A l'arrivée des harengs chez les ſaleurs, on les viſite pour s'aſſurer s'il n'y en a pas qu'on ſoit dans le cas de rebuter; nous allons rapporter quelles ſont ces cauſes de rebut. Bien entendu qu'on a égard à ce qui eſt preſcrit par l'article XVI de l'arrêt du parlement de Rouen, du 23 mai 1765; mais ce réglement ne nous diſpenſe pas de faire connaître les défants que peuvent avoir les harengs frais que les pêcheurs livrent aux marayeurs ou aux ſaleurs.

Des défauts qui font rebuter les harengs frais à la livraiſon, ſoit aux marayeurs, ſoit aux ſaleurs.

320. PREMIÉREMENT il faut que la proportion entre les harengs pleins & les harengs gais, ſe trouve à la livraiſon à peu près conforme à la déclaration qu'en fait le maître lors de la vente; mais on rebute ſévérement les harengs *bouffards* ou *à la bourſe*, pour les raiſons que nous avons rapportées plus haut.

321. ON met encore au rebut les harengs *loqués*: on nomme ainſi ceux qui ont été mordus & bleſsés par les chiens de mer ou d'autres poiſsons voraces. Les *peignés* qui ont perdu leurs ailerons, leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles, principalement ceux dont le ventre étant ouvert, laiſse appercevoir les entrailles, on les nomme *éventrés*; aſsez ſouvent ces défauts arrivent, quand ils ont reſté trop long-tems dans les manets, ſur-tout quand

ils ont été tourmentés par une groſse mer, quand les matelots ont marché deſsus en faiſant leur manœuvre, ou enfin quand ils ſont vieux pèchés.

322. A CALAIS, il eſt défendu de préparer en blanc des harengs de plus d'une nuit; il faut saurir ceux de deux nuits. Et par l'article V de l'arrêt du parlement de Rouen, il eſt dit *que le hareng de trois nuits ne pourra être vendu qu'aux revendeurs & chaſſes-marée, pour la ſubſiſtance de ceux qui voudront l'acheter à cette intention; & aux ſaleurs pour être bouffis à la cheminée, & faire l'eſpece de hareng appellé* craquelot, *mais point pour être ſalé en blanc & mis en quart. Fait très-expreſſe inhibition d'en vendre aucun de quatre nuits, ſous quelque prétexte que ce ſoit, à peine de confiſcation & d'amende.*

323. CE réglement de police eſt très-ſage; mais quand les pêcheurs ont porté beaucoup d'attention à la conſervation de leur poiſson, il eſt bien difficile de les convaincre de vendre pour harengs de deux nuits, ceux qui en ont trois; alors le malheur n'eſt pas grand, puiſque ces harengs ſont bien conditionnés.

324. A L'ÉGARD de ceux qu'on nomme *bougons*, qui ont perdu la tête ou la queue, ils ne peuvent être reçus. Les ſaleurs mettent encore au rebut les harengs *égorgés;* ce ſont ceux auxquels les femmes, en les habillant, ont emporté la tête, ſoit par précipitation, ſoit par mal-adreſse; comme ce défaut n'eſt pas produit par les pêcheurs, cette avarie ne tombe point en perte ſur l'équipage.

325. VOILÀ à peu près les défauts qui font mettre au rebut les harengs frais: lorſque nous parlerons de leur préparation, nous rapporterons ceux qu'ils contractent quelquefois dans cette opération. Tous ces harengs de rebut ſe vendent en détail aux pauvres gens, ou à de petits marayeurs qu'on nomme *hotteurs*, *hottiers* ou *hotterons*, qui les portent ſur le dos, pour les vendre dans les villages voiſins.

326. NOUS devons dire ici un mot d'un abus qui ſe fait à la livraiſon, on le nomme *le triage;* voici en quoi il conſiſte. Dans les ports où les harengs ſe livrent au nombre, beaucoup de femmes entrent dans les bateaux pour compter les poiſsons: elles ont grand ſoin de mettre à part pour leur compte les plus beaux; elles ôtent ainſi la fleur des poiſsons que l'on ſale, ce qui jette un diſcrédit ſur nos ſalaiſons. L'arrêt du parlement de Rouen de 1765, a remédié à cet abus, en défendant aux femmes d'entrer dans les bateaux, comme nous l'expliquerons dans un inſtant, & en ordonnant que les harengs ſeraient livrés à la meſure, ainſi qu'on l'a toujours fait dans pluſieurs ports: il eſt vrai que les gros harengs occupent plus de place dans la meſure que les petits; mais les ſaleurs n'y perdent rien, parce que ces gros harengs occupent auſſi plus de place dans les quarts; il y a encore l'avantage, qu'il faut moins de monde pour remplir les meſures, que pour comp-

ter les harengs un à un; & de ce que la livraiſon s'en fait plus promptement, on peut mettre plus tôt le hareng en ſel, ce qui eſt très-important. C'eſt pour cette raiſon que par l'article III du même arrêt, *il eſt permis de faire les ventes, achats & apprêts des harengs, les jours de fête & de dimanche, à l'exception du tems du ſervice divin.* D'ailleurs il y a moins de mécompte, & les harengs courent moins le riſque d'être peignés ou fatigués par des maniemens réitérés. En ce cas, la ſéparation des harengs laités & des vuides ou gais, ne peut ſe faire que par les caqueuſes, habilleuſes ou les ſaleurs. Pour ce qui regarde la vérification de la déclaration faite par l'équipage, elle ſe ferait, comme nous l'avons dit, en viſitant à part quelques meſures, ce qui ſe fait ordinairement en les verſant dans un baquet.

327. De plus l'arrêt du parlement de Rouen, a remédié à l'abus du choix des plus beaux harengs que les compteuſes faiſaient à leur profit, *faiſant*, article VII, *très-expreſſe inhibition aux revendeurs de poiſſon & à toutes autres perſonnes que ce puiſſe être, même aux femmes, filles & enfans des matelots, de s'introduire dans les bateaux lors de leur arrivée, & d'y faire aucun choix, triage ou ſéparation de gros harengs, avant la vente & pendant la livraiſon de la batelée; enjoint aux maîtres & matelots de ne pas ſouffrir ladite entrée, & le triage dans leurs bateaux, à peine de priſon, même de punition corporelle, en cas d'attroupement & d'inſultes faites aux maîtres, propriétaires & acheteurs, &c.*

328. Voilà le poiſſon vendu & livré aux chaſſes-marée ou aux ſaleurs, ſous la conduite du propriétaire du bateau, qui doit répondre du prix de la vente aux équipages, après s'être rembourſé de ſes avances; il faut donc qu'il rende un compte aux pêcheurs; cela ne ſe fait pas à tous les démarrages, mais vers noël à la fin de la harengaiſon, ainſi que nous allons l'expliquer.

Répartition du profit net de la pêche à tous les intéreſſés.

329. Nous avons dit que le propriétaire du bateau le fournit tout gréé & muni des uſtenſiles néceſſaires à la navigation, & que pour le loyer de ce bateau, ainſi que pour le rembourſer des petites avaries qui le regardent, il a un certain nombre de parts dans la répartition du profit net, lorſqu'après la harengaiſon, le maître arrête ſes comptes avec les matelots, qui ayant fourni une certaine quantité de filets & de cordages, doivent avoir des parts, tant pour leur travail que pour leurs filets; ceux qui n'ont rien fourni, ſont ſouvent à gages, ſuivant les conventions qu'on a faites avec eux avant le départ; d'autres fois ils ont deux parts pour leur travail: tout cela a été détaillé. Mais j'ai dit que la répartition des lots ſe fait ſur le profit net, parce

qu'avant d'en venir à ces partages, il y a bien des choses à prélever, ainsi que nous allons l'expliquer.

330. D'ABORD toutes les avaries communes, y compris une partie des vivres, sont prélevées sur la vente du poisson, avant la répartition des lots, qui diminuent proportionnellement à la somme où montent ces avaries; d'où il suit que les parts du propriétaire sont diminuées comme celles des pêcheurs : mais comme c'est le propriétaire qui a fait les avances de ces avaries, il retient pour s'en indemniser un sol pour livre.

331. NOUS avons dit que le propriétaire du bateau ou son commis doit se trouver au lieu où se fait la vente du poisson, pour tenir note de la quantité du poisson que l'on vend à chaque marée, du prix de l'adjudication & du nom de l'acquéreur; c'est donc lui qui fait la vente; & il fait bon des deniers, pourquoi il retient un sol pour livre sur le produit de la vente.

332. NOUS avons dit encore que quand on embarque du sel & des barrils, c'est aux frais des intéressés; mais comme c'est le propriétaire du bateau qui en a fait les avances, il prend comme pour les avaries communes un sol pour livre. Enfin il acquitte les droits d'ancrage, de douane, de subsistance, &c. & retient encore pour ces avances le sol pour livre. Toutes ces retenues sont prises sur la vente du poisson, & par conséquent elles diminuent d'autant les parts.

333. A la fin de la saison, vers noël, ce qui reste net du produit de la vente du poisson, & soustraction faite de toutes les retenues dont nous venons de parler, se divise en autant de lots qu'il y a de parts, tant pour le propriétaire du bateau que pour le maitre, les matelots à la part, ceux qui n'ont point fourni de filets, & enfin les mousses; puis le propriétaire du bateau se rembourse des avances particulieres qu'il a faites à la plupart des matelots pour les mettre en état de faire la campagne, pourquoi il retient un sol pour livre; & comme ces avances peuvent n'être pas égales pour tous les matelots, il en fait la retenue sur les parts de ceux à qui il a fait des avances, & non pas sur la masse. Toutes ces retenues & le nombre de parts qu'il doit avoir pour son bateau, lui font un profit considérable; de sorte que quand la pêche n'a pas été heureuse ou qu'il y a eu quelques grandes avaries, les matelots ne trouvent pas de quoi se rembourser des vivres, & s'acquitter avec le propriétaire du bateau des avances qu'il leur a faites.

334. APRÈS avoir amplement détaillé les pratiques des pêcheurs qui ne sortent point de la Manche, il convient de dire quelque chose des pêches moins considérables, à la vérité, mais qui se font dans d'autres provinces de l'intérieur du royaume. C'est une digression que nous aurions tort d'éviter; elle sera succinte; & nous reviendrons aux pêches qui se font dans la Manche.

Article VII.

De la pêche du hareng en Bretagne.

335. Comme je me ſuis beaucoup étendu ſur la pêche du hareng dans la Manche, je pourrai être concis ſur celle qui ſe fait en Bretagne, parce qu'il y a beaucoup de pratiques qui ſont communes entre les pêcheurs Normands & les Bretons. On pêche un peu de hareng aux côtes du pays Nantois, principalement à la côte de Piriac, où, à la ſollicitation du comité d'agriculture, on a fait conſtruire un petit mole qui procure un aſyle aux bateaux pêcheurs.

336. Pour faire cette pêche, on ſe ſert de manets qui ont environ trente braſſes de longueur; on les jette près de la côte, où il y a tout d'un coup beaucoup de fond, parce qu'elle eſt fort eſcarpée : on ne releve ces filets qu'au bout de vingt-quatre heures, attendu que ce poiſſon y eſt en petite quantité; auſſi, outre ce qui ſe conſomme frais, ce qu'on prend peut au plus ſuffire pour fournir aux pêcheurs de morue des appâts pour amorcer leurs haims : on verra dans la ſuite qu'elle a été certaines années très-abondante, & comment elle s'eſt peu à peu perfectionnée.

337. On fait une pêche plus conſidérable, quoique moins abondante que celle de la Manche, aux côtes de Bretagne, depuis la pointe de Saint-Gildas-de-Rhuis, juſqu'à l'embouchure de la riviere de Vilaine; elle dévance celle de la Manche, puiſque quelquefois on la fait dès le commencement de ſeptembre; mais elle ne dure que quinze jours ou trois ſemaines; & dans ce tems, comme nous l'avons dit, on voit peu de harengs dans la Manche, ce qui paraît indiquer que ce ſont des bancs qui prennent différentes routes. Cette pêche ſe fait avec de petites chaloupes, & communément toutes étant réunies ne prennent pas autant de poiſſons que quatre ou cinq du canal.

338. Ces harengs de Bretagne ſont ordinairement plus larges que ceux de la Manche, & le coup-d'œil eſt en leur faveur. M. de Montaudouin m'écrit de Nantes, qu'à la fin de ſeptembre, au commencement de la pêche, les harengs ſont fort gras, pleins de laite & d'œufs; mais qu'à la fin d'octobre ils ſont petits, maigres & malades, ayant jeté leur frai. On prétend, je ne ſais ſi c'eſt avec raiſon, que les gros harengs de Bretagne ont moins de goût que ceux de la Manche : au reſte, on les ſale comme ceux du pays de Caux & de Picardie, ainſi que nous l'expliquerons dans la ſuite.

339. La plupart de ces pêcheurs ſont de la paroiſſe d'Hennebon, évêché de Vannes; ils font leurs pêches avec de petits bateaux du port d'environ deux tonneaux, dans leſquels ils s'embarquent ordinairement cinq, ſavoir, deux hommes & trois femmes, ou des mouſſes; ces petits bateaux embarquent cinq pieces de filets, de trente braſſes chacune : lorſqu'on ſe ſert de chalou-

pes plus fortes, on embarque sept pieces de filets de cette même longueur; les uns & les autres ont soixante-quinze mailles de chûte. Ces bâtimens mettent leurs filets à l'eau sur les six heures du soir, & les relevent vers les six heures du matin. Cette pêche se fait sans appâts; on laisse dériver le filet sur le fond tant qu'il est uni.

340. VOICI une note de M. Guillot, commissaire de la marine à S. Malo, qui justifie ce que j'ai dit plus haut, que les bancs de harengs se jettent tantôt sur une côte & tantôt sur une autre. Il me marque que tous les anciens pêcheurs des côtes de Bretagne assurent qu'on ne prenait autrefois que peu de harengs sur ces côtes, & qu'aujourd'hui les pêcheries en sont pleines en décembre & en janvier. Quand le tems permet aux bateaux de se risquer un peu au large, ils en prennent même à la ligne; ils en rencontrent quelquefois des flots nombreux, & l'on croit que ce sont les grands vents d'ouest & de sud-est qui les forcent de venir à la côte. Tout l'hiver de l'année 1773, les vents ayant soufflé de ces parties avec violence, ce poisson a été abondant. Ce hareng étant mis en barril & salé, on le transporte dans les villes voisines où l'on en fait la vente; il y a souvent des poissonniers de Nantes, de Ploermel, même quelquefois de la Rochelle, qui viennent en faire des achats sur les lieux.

341. JE vais terminer ce qui regarde la pêche du hareng en Bretagne, par l'extrait d'un très-bon mémoire qui a été envoyé à la société d'agriculture, des arts & du commerce de Bretagne, par M. Guillaume, recteur de la paroisse de Piriac, diocese de Nantes.

342. LA pêche du hareng ne s'est faite en Bretagne avec quelque succès qu'en 1756; jusqu'alors elle était si peu abondante, & la salaison si imparfaite, que la plus grande consommation se faisait en harengs frais; la petite quantité qu'on salait de hareng ne pouvait être regardée comme un article de commerce.

343. LES pêcheurs de l'isle de Trentemou, située dans la Loire, à une lieue au-dessous de Nantes, sont les seuls qui se soient occupés de cette pêche; ils la faisaient autrefois dans le havre de Mesquer; ils s'y rendaient à la fin de septembre, tems où le hareng dépose son frai. Ce poisson y est attiré par la multiplicité des goémons qui couvrent les rochers & les bas fonds de cette côte; la pêche durait quinze jours; elle occupait au plus dix bateaux montés de trois hommes chacun; le profit de chaque pêcheur n'excédait jamais dix ou douze écus; ainsi la masse de cette pêche n'allait pas au-delà de 900 ou 1080 liv. Les harengs frais ou salés qui ont été pêchés à Piriac en 1756, ont été vendus au moins 100,000 livres.

344. PLUSIEURS circonstances ont donné lieu à cet événement: la pêche de la sardine avait manqué; l'interruption du commerce causée par les courses

des Anglais, ne permettait pas de compter sur la morue; les pêcheurs ou bargers de l'isle de Trentemou crurent qu'en dirigeant toutes leurs opérations vers la pêche du hareng, ils retireraient de très-grands profits; ils se munirent donc d'une très-grande quantité de filets, firent faire des barges neuves, & se rendirent tous à Mesquer: on a compté jusqu'à soixante barges à Piriac, où ils allerent ensuite. Ce sont les femmes des bargers ou pêcheurs qui préparent & qui filent le chanvre dont les filets sont composés; ce sont elles qui *maillent* ou qui fabriquent ces filets; chaque maille, aux termes de l'ordonnance de la marine, doit avoir un pouce en quarré: les maris prennent le soin d'en larmer les filets, de les monter, de garnir la partie supérieure de flottes de liege, & l'inférieure de bagues de plomb.

345. Les filets destinés à cette pêche sont composés de six ou de huit *pieces*, *nappes* ou *toiles*; ces filets sont *simples*, c'est-à-dire, que ce ne sont point des tramaux ou trémails, mais des manets. Chaque piece a cinq pieds de hauteur, & depuis trente jusqu'à trente-deux brasses de longueur; ensorte qu'une barge emploie environ deux cents & quelquefois deux cents cinquante brasses de filets. Ces filets sont trempés, avant d'en faire usage, dans une lessive d'écorce de chêne broyée, qu'on nomme du *tan*; cette lessive leur donne une couleur brune qu'on croit utile à la pêche; d'ailleurs elle fortifie & durcit les filets.

346. Les femmes divisent les filets en plusieurs pieces, 1. parce qu'elles ont plus de facilité à les travailler; 2. parce que les pêcheurs peuvent plus facilement les raccommoder lorsqu'ils sont déchirés par les marsouins ou par les rochers; 3. parce qu'on a moins de peine à les faire sécher lorsqu'on les tire de la mer. Cette opération de faire sécher les filets, qu'on nomme *assèchement*, est très-importante pour leur conservation, & les pêcheurs la répetent aussi souvent qu'ils le peuvent. Les différentes pieces se réunissent aisément & promptement; il suffit de les attacher l'une à l'autre avec une ficelle. Les bargers ont ordinairement un rechange de filets.

347. *Le mouillage des filets*, c'est ainsi qu'on nomme la maniere de les jeter à la mer & de les y disposer pour la pêche, ne se fait pas arbitrairement; l'un des trois pêcheurs qui composent l'équipage d'une barge, se place à l'arriere du bateau; il a devant lui ses filets en monceau; sa premiere opération consiste à mouiller ou à jeter à la mer (car c'est la même chose) une petite ancre à laquelle est attaché un cablot d'une longueur proportionnée à la profondeur de l'eau: ce cablot est attaché ou amarré à un morceau de bois léger qu'on nomme *bouée*, & la premiere piece de filet est attachée à cette bouée. Dès que cette opération est faite, le barger prend le filet des deux mains, la droite tient la corde des lieges, & la gauche celle des plombs; les deux autres pêcheurs mettent la barge en mouvement avec leurs

leurs rames, ce qui procure le développement du filet que tient le barger, qu'il laiſſe filer & tomber à l'eau. Lorſqu'on a jeté le filet, on y amarre une ancre attachée à un cablot & qu'on mouille; ainſi le mouillage finit comme il a commencé, en aſsujettiſsant le filet par une ancre au cablot de laquelle on amarre une bouée. La direction du filet doit être *debout* à la marée, pour qu'il ſoit moins expoſé à l'agitation de la mer.

348. LES bargers de Trentemoux connaiſsaient tous ces détails depuis très-long-tems, cependant ils ne prenaient qu'une très-petite quantité de harengs. L'un d'entr'eux imaginant en 1741, que la médiocrité de la pêche venait de ce qu'elle ſe faiſait pendant le jour, il eſsaya de pêcher la nuit, un ſuccès un peu meilleur juſtifia cette conjecture: à-peu-près dans le même tems, il remarqua qu'il y avait beaucoup de marſouins à la côte de Piriac, & qu'il voyait depuis quatre jours une multitude de goeslans qui voltigeaient ſur des écueils à fleur d'eau, il en avait même vu qui, après avoir plongé, emportaient des harengs. D'après ces indices, il réſolut de mouiller ſes filets ſur ces rochers qui ſont à peine couverts de trois pieds d'eau à mer haute: des filets de cinq pieds de hauteur ne pouvaient y flotter; ainſi pour les contenir, il attacha de diſtance en diſtance au pied du filet des cailloux du poids de cinq à ſix livres; il pêcha quatre milliers de harengs.

349. ENCOURAGÉ ou plutôt dirigé par ce ſuccès, il mouilla ſes filets à la chûte de ces rochers, en les fixant toujours avec des cailloux: le ſuccès paſsa ſes eſpérances; une troupe entiere ſe jeta dans ſes filets. Bientôt le ſecret de laiſser les filets toucher au fond n'en fut plus un: tous les pêcheurs de Trentemoux abandonnerent l'ancien uſage de laiſser flotter leurs filets ſoutenus par des morceaux de liege, & tendus par les plombs attachés à la partie inférieure. M. le recteur de Piriac les a même accoutumés depuis à mouiller leurs filets de jour, & à les laiſser à demeure pendant la nuit: cette méthode qui a très-bien réuſſi, épargne aux bargers les fatigues de la pêche qu'ils faiſaient pendant la nuit, & ces fatigues étaient exceſſives.

350. A la fin de ſeptembre 1756, vingt barges arriverent à Meſquer; les pêcheurs y paſſerent quelques jours, & y firent une aſſez mauvaiſe pêche. Trois maîtres bargers s'aviſerent de s'approcher de l'iſle du Met, qui n'eſt qu'à une lieue de Piriac; ils y firent une pêche très-bonne; un vent violent qui s'oppoſait à leur retour à Meſquer, les mit dans la néceſſité de relâcher la nuit à Piriac; ces trois bargers y établirent leur pêche; ce fut avec tant de ſuccès qu'au bout de deux jours tous les autres abandonnerent Meſquer: le gros tems ſurvint, les bargers effrayés retournerent à Trentemoux; il n'en reſta que cinq à ſix; leur conſtance fut ſi bien récompenſée par la pêche qu'ils firent, que leurs compatriotes ne

tarderent pas à revenir. Un barger mouilla ſes rets à midi; le tems était beau, la mer lourde & patouilleuſe; le hareng bouge alors de meilleure heure; ces circonſtances portèrent les pêcheurs à lever leurs filets au déclin du jour; ils y trouverent douze milliers de harengs : ils remouillerent leurs filets ſur-le-champ pour profiter de la pêche de la nuit, qui eſt la plus favorable; ils y trouverent le lendemain trente milliers de harengs.

351. A peu près dans le même tems, un barger nommé *de Lajoys*, ne put lever que deux pieces de ſes filets, parce que ſon bateau pouvait à peine contenir le poiſſon dont ces deux pieces étaient chargées : il demanda du ſecours à d'autres pêcheurs; ceux-ci emporterent plus de cinquante milliers de harengs, & ce n'était pas, à beaucoup près, la moitié de ce que contenaient les filets. Arrivés à Piriac, ils employerent le ſecours d'autres camarades pour aller chercher le reſte de la pêche; mais ces camarades avaient fait eux-mêmes, une pêche ſi ineſpérée, qu'il leur était impoſſible d'abandonner le travail qu'elle leur donnait. Un bourgeois de Piriac, propriétaire d'un bateau, offrit d'aller lever les filets: il ramena vingt-deux barriques de harengs; ce qui répond à peu près à quarante-deux milliers; ſon bateau ne pouvait en contenir davantage: ce qu'ils laiſſerent, à en juger par l'étendue du filet qui n'avait pas été levé, excédait au moins d'un tiers ce qu'ils avaient apporté: il s'éleva un vent violent qui dura pluſieurs jours, il fut impoſſible d'aller chercher le reſte de cette pêche; le poiſſon ſe trouva entiérement pourri.

352. Les freres du vicaire de Piriac, excités par l'exemple des bargers, ſe pourvurent de filets de harengs; ils pêcherent très-heureuſement; mais un poiſſon long de quatre pieds, qu'on nomme *Crapaud-de-mer*, ayant rompu leurs filets, on y ſubſtitua les lambeaux d'un filet dont on ne s'était pas ſervi depuis plus de dix ans; il n'y eut pas une ſeule maille de ce vieux filet où un hareng ne ſe fût engagé.

353. Pour rendre raiſon de la quantité prodigieuſe de harengs qu'on prend dans un même filet, M. le recteur de Piriac, penſe que ce poiſſon eſt en quelque façon entaſſé au fond de la mer : cette aſſertion qui s'accorde aſſez bien avec la prodigieuſe quantité de harengs qui ſe prirent dans les filets, eſt de plus appuyée ſur un fait dont M. le recteur de Piriac a été témoin.

354. Il y a vingt-huit ans qu'une violente tempête couvrit plus d'un quart de lieue de côte de petits poiſſons dont les plus gros égalaient à peine des anchois; le reſte reſſemblait à de petits vers, ou même à des aiguilles; tout ce poiſſon était mort; il était entaſſé en ſi grande quantité, qu'on marchait ſur le tas ſans toucher aux rochers dont la côte eſt hériſſée. Ce fut au mois de mai qu'arriva cette tempête; tout le monde re-

connut ce poiſſon pour de petits harengs. Ce fait, dont on n'a point vu d'exemple depuis, ſemble en effet prouver deux choſes, l'une que les harengs ſe tiennent en pile au fond de la mer, l'autre que ces poiſſons déposent leur frai ſur la côte.

355. LORSQUE le poiſſon qu'ont pris les bargers eſt apporté au rivage, il faut ſe preſſer de le *boyer*, c'eſt-à-dire, de le vuider de ſes inteſtins & de le ſaler. M. le recteur de Piriac dit, qu'outre ſes paroiſſiens, les pêcheurs employerent cinq à ſix cents ouvriers par jour à ces opérations; & qu'il y eut des jours de pêche où huit mille perſonnes n'auraient pas ſuffi à boyer tout le hareng qui avait été pêché; il eſt vrai que les ouvriers qui furent employés n'étaient ni inſtruits, ni exercés : car un barger boie & ſale trois mille harengs par jour; & les ouvriers, ſur-tout dans le commencement, pouvaient à peine boyer & en ſaler quatre cents.

356. APRÈS avoir expoſé ces détails, M. le recteur de Piriac propoſe les moyens qu'il croit le plus propres à l'encouragement d'une branche de commerce qui peut devenir ſi importante, & pour la province, & pour l'état même; il dit qu'on a lieu de penſer que ce n'eſt point par l'effet du haſard que les pêcheurs ont pris tant de harengs en 1756; qu'en ſortant de Piriac on trouve ſur la côte un village qui ſe nomme encore *Penhareng*, ce qui ſignifie en Breton *tête de hareng*; dénomination antique qui prouve que dans des tems très-reculés ce lieu était diſtingué par l'affluence de ce poiſſon: il ajoute que ſes paroiſſiens les plus ágés, les plus ſenſés, atteſtent qu'ils ont toujours vu ſur leurs côtes cette multitude de goeslans & de marſouins, qu'avant 1756 on ne ſoupçonnait pas d'être les indicateurs du hareng; qu'il eſt notoire qu'on en pêche dans preſque toute la côte méridionale de Bretagne; mais que l'ignorance des pêcheurs & ſur la quantité de ce poiſſon & ſur la maniere de le pêcher, eſt cauſe que par-tout ailleurs, comme à Piriac, on n'a jamais cru pouvoir en faire un grand commerce; qu'avec les lumieres acquiſes dans une ſeule pêche, on peut déjà tirer un très-grand parti d'un tréſor qui peut devenir immenſe, ſi la pêche ſe multiplie, & ſi les pêcheurs ſont ſecourus & encouragés.

357. PERSONNE n'ignore combien la pêche de la ſardine eſt utile à la Bretagne : M. le recteur de Piriac prétend que celle du hareng le ſerait encore plus; pour le prouver, il fait un parallele des dépenſes qu'exigent ces deux pêches; celle de la ſardine exige ſix, même ſept hommes par chaque bateau; ils doivent avoir au moins vingt pieces de filet; la maille de ces filets n'eſt que de quatre lignes en quarré; ils ſont d'une extrême fineſſe; ainſi ils coûtent beaucoup plus cher : chaque piece eſt, à la vérité, moins longue que celles des bargers de Trentemoux; mais celles-ci n'ont que cinq pieds de hauteur, les autres en ont vingt : la rogue, appât abſolument né-

ceſſaire pour la ſardine, coûte, année commune, dix écus le barril, & c'eſt l'étranger qui nous le vend; un barril ſuffit à peine dans chaque bateau pour quatre jours de pêche; ſouvent cette dépenſe & la peine des pêcheurs eſt en pure perte. Ces bateaux coûtent quarante piſtoles, ſans compter les agrès & apparaux qui égalent ce prix. On doit ajouter à ces dépenſes celles des préparations, qui durent des mois entiers, & qui exigent un très-grand nombre d'ouvriers. La ſardine paſſe par plus de cinquante mains pour être rendue loyale & marchande. La pêche du hareng ne demande que ſix pieces de filets; ces ſix pieces ne coûtent que cinquante écus; une barge toute gréée ne coûte que deux cents cinquante livres; trois hommes ſuffiſent pour chaque barge, un plus grand nombre nuirait; on n'a beſoin d'aucun appât pour cette pêche, & les préparations déjà promptes, faciles & peu diſpendieuſes, peuvent être perfectionnées, en s'informant de la méthode des Hollandais, ou des principaux ports de la Manche, pour la ſalaiſon & l'encaquement: il eſt même aiſé d'apprendre à diverſifier ces opérations; on n'a beſoin pour réuſſir que de ſavoir comment les Hollandais, les Anglais & les Français font le hareng ſaur. L'eſpérance de partager avec eux cette riche branche de commerce, paraît d'autant mieux fondée, qu'on aſſure que le hareng frais de nos côtes eſt gros, ſavoureux, gras & du plus beau blanc.

358. Cependant M. le recteur de Piriac met ici une reſtriction qui mérite la plus grande attention: les harengs ne viennent pas tous à la fois; la premiere troupe qui arrive, eſt compoſée d'un poiſſon bien nourri, d'un goût exquis & très-propre à la ſalaiſon. Peu de tems après, c'eſt-à-dire, lorſqu'il a jeté ſon frai, il eſt épuiſé, maigre, d'une couleur terne, les femelles n'ont plus de graines ou d'œufs, les laitances des mâles ſont molles, ou pour mieux dire, ſans conſiſtance; il faudrait alors ceſſer la pêche, attendre une ſeconde troupe pour la ſurprendre au moment de ſon arrivée; diſcontinuer enſuite juſqu'à ce qu'il en vînt une troiſieme: mais les bargers pêchent le hareng dans ces différens états, & ce qui eſt encore pis, ils le confondent dans l'encaquement, au lieu d'en faire le triage: faute eſſentielle, & qui ſuffirait pour décrier ſans retour un commerce qu'il eſt intéreſſant d'accréditer.

359. Par un calcul appuyé ſur des faits, M. le recteur de Piriac prouve qu'on peut établir le hareng de Bretagne à un plus bas prix que celui de Hollande; c'eſt prouver qu'il ſera préféré: mais pour porter loin cette branche de commerce, il faut ſentir la néceſſité d'encourager les pêcheurs, & de porter des perſonnes plus riches & plus intelligentes qu'eux, à acheter le poiſſon frais & à ſe charger du détail des préparations. Le défaut du triage, le retardement de ſalaiſon lorſque la pêche eſt trop abondante, ont déjà donné quelque diſcrédit au hareng de Piriac; les bargers ont tout livré comme loyal & marchand & de même qualité. Ceux qui, ſur leur parole les ont,

vendus comme tels à Bordeaux & à Libourne, ont eſſuyé des procès; ainſi tout concourt à faire ſentir la néceſſité de ne livrer aux bargers que le ſoin de la pêche: il faudrait confier à de meilleures mains le ſoin du triage, de la ſalaiſon & de l'encaquement; on préparerait plus de poiſſon, & il ſerait mieux conditionné.

360. M. le recteur croit qu'on réunirait le double avantage, de réduire les bargers à la ſimple pêche, & d'attirer dans ſa paroiſſe des perſonnes qui feraient faire toutes les préparations, en rétabliſſant un ancien quai totalement ruiné; il implore ce ſecours avec les plus vives inſtances, & il ne néglige rien pour faire ſentir que la ſeule pêche dédommagera abondamment des dépenſes que la province pourrait faire à cet égard; il compte que la pêche de cette année & celle de l'année prochaine, ſolliciteront plus fortement que lui, le rétabliſſement du quai de Piriac; les états ont fait bâtir ce quai. (17)

361. NOUS allons maintenant ſortir du royaume, & pour cela, parler des pêches qui ſe font hors de la Manche, près de ſon embouchure.

ARTICLE VIII.

Des pêches du hareng qui ſe font hors de la Manche, conſidérées en général.

362. QUELQUES pêcheurs de la Manche, ſur-tout ceux des ports qui ſont à ſon entrée auprès de la mer d'Allemagne, vont chercher le hareng avant qu'il entre dans la Manche, par le travers de la Tamiſe, à l'iſle Tanel, ou au nord de l'Angleterre qu'on nomme *Yarmouth:* quelques-uns même vont, comme les Hollandais, juſqu'à la hauteur des Orcades. Nous parlerons de ces différentes pêches dans autant d'articles particuliers.

363. NOUS avons dit que les pêcheurs qui peuvent livrer dans la journée le hareng qu'ils ont pris la nuit, n'embarquent ni ſel, ni barrils, ni

(17) Le meilleur moyen de faire fleurir cette pêche & la branche de commerce qui en réſulterait, ce ſerait d'un côté de fournir aux pêcheurs le ſel à très-bas prix, & de diminuer les droits ſur les ſalines; & d'un autre côté d'aſſigner, comme on fait ailleurs, des primes & des récompenſes à ceux qui ſe diſtingueraient par leur habileté dans la pratique de cet art, ou qui auraient contribué à perfectionner quelques-unes de ſes opérations. Quant aux droits, *voyez* ce que j'ai dit à ce ſujet tome V, pag. 683 & 684, & comparez cette obſervation avec ce que font les Anglais, qui, comme notre auteur le dit dans l'un des articles ſuivans, en parlant des harengs qui ſe pêchent à Yarmouth ſur les côtes d'Angleterre, exemptent les pêcheurs de tous droits, péages, gabelles, & n'exigent autre choſe d'eux ſi-non qu'ils prennent un congé en partant.

tonnes; il en eſt autrement quand ils ſe portent au loin, parce que ne pouvant pas vendre leur hareng, immédiatement après qu'ils l'ont tiré de la mer, ils ſont obligés de le brailler ou de le ſaler en vrac, même de le paquer dans leurs vaiſſeaux; c'eſt pourquoi ils embarquent du ſel, des barrils & des tonnes, comme nous l'expliquerons en parlant de la pêche au nord, & de celle d'Yarmouth.

364. IL eſt ſenſible que ceux qui s'écartent aſſez de leur port, pour ne pouvoir livrer leur poiſſon très-frais, ſoit à cauſe de la diſtance qu'il y a du lieu où ils pèchent à leur port, ou quand il ſurvient des vents contraires; il eſt certain, dis-je, que ces pêcheurs ſont obligés de donner à leur poiſſon une préparation qui tienne le milieu entre le hareng frais & le ſalé; c'eſt ce qu'ils nomment *braillé*, comme qui dirait brouillé avec le ſel: par cette demi-ſalaiſon on ne peut, il eſt vrai, le conſerver que quelques jours; mais c'eſt ſouvent aſſez pour gagner le port, quand on ne peut pas rentrer aſſez promptement. Pour que cette préparation ſoit ſuffiſante, il faut lui faire prendre plus de ſel; pour cela on le ſale en vrac dans des tonnes, & lorſqu'on en a le tems, & que la mer n'eſt point trop agitée, on fait très-bien de le paquer. Tout cela deviendra clair, quand on connaîtra la pêche du nord & celle d'Yarmouth, dont il ſera queſtion dans les articles ſuivans, & encore plus quand nous parlerons de la ſalaiſon du hareng à terre. Mais je dois prévenir que les pêcheurs feront très-bien de caquer, habiller ou vuider les harengs qu'ils brailleront ou qu'ils ſaleront en vrac à la mer; car ſi, comme ils le font ſouvent, ils braillaient ou paquaient en vrac des poiſſons qui ne ſeraient pas caqués, ils ſe rendraient coupables, ſuivant l'article VI de l'arrêt du parlement de Rouen, de 1765, *qui défend aux ſaleurs à terre & aux pêcheurs à la mer de caquer, embrailler & paquer des harengs qui auraient été ainſi braillés en grenier à la mer;* mais cet article n'interdit point les ſalures à la mer, puiſqu'il eſt dit, article XVIII, *que les barrils de hareng venant de la mer en vrac, ſeront remplis de harengs loyaux & marchands, bien conditionnés, ſans harengs de rebut, ni gais, & qu'ils peſeront, la ſaumure & la tare du barril compris, au moins 285 livres, poids de marc, & ſeront au moins pleins à 3 pouces au-deſſus du jable; à peine, contre les maîtres du bateau, d'amende;* & par un autre article, *les harengs braillés en grenier, ne pourront être vendus que pour boufier à la cheminée.*

ARTICLE IX.

De la pêche du hareng au nord par les naturels du pays.

365. S'IL n'y a pas de preuves démonſtratives qu'il y a beaucoup de

harengs dans le Groenland, au moins cela devient très-vraiſemblable, quand on fait attention qu'on y trouve beaucoup de cabillauds, & de gros poiſſons qui font la chaſſe à ces petits; car il eſt paſſé en axiôme chez les pêcheurs, qu'il y a beaucoup de harengs dans preſque tous les endroits fréquentés par les poiſſons voraces; & de plus, des voyageurs aſſurent avoir vu beaucoup d'arêtes de harengs ſur les rochers de ces côtes, où les oiſeaux les avaient portées près de leurs nids.

366. ANDERSON s'efforce de prouver, on peut dire même qu'il prouve aſſez bien, qu'il y a une prodigieuſe quantité de harengs dans le nord; qu'il s'en détache de nombreuſes colonies qui ſe répandent en une infinité d'endroits; & que ceux qui ont échappé, ſoit aux poiſſons voraces qui leur font la chaſſe, ſoit aux pêcheurs qui leur tendent des pieges dans toute l'étendue de la longue route qu'ils parcourent, retournent à leur premier domicile dans les abymes du nord. J'ai rapporté la route que cet auteur leur fait tenir pour ſe diſtribuer en une infinité d'endroits, chapitre trois, article premier.

367. EFFECTIVEMENT on m'écrit d'Elſeneur que ceux qui habitent l'extrêmité de la Norwege, vont chercher ce poiſſon vers le nord, autant qu'ils peuvent y pénétrer avec leurs barques, & qu'ils ſe mettent en mer immédiatement après noël. On croit qu'en Jutland on en pêche beaucoup non-ſeulement avec des filets qu'on traîne, mais encore avec d'autres qu'on tend ſur des perches; mais comme ils préparent mal leur poiſſon, on ne fait aucun cas de celui qu'ils ſalent ou qu'ils fument: ceux de Norwège ſont beaucoup plus eſtimés.

368. SUIVANT M. Linné, la grande eſpece de hareng (ſerait-ce le halbourg?) habite les mers occidentales; la petite eſpece, le golfe de Bothnie. La mer Glaciale, du côté de l'Aſie, très-abondante en harengs; les Norwégiens voient toute l'année ſur leurs côtes des harengs en plus ou moins grande quantité, ſuivant les vents qui y regnent; & ſuivant les ſaiſons ils ſont de différentes grandeurs & auſſi de différentes qualités.

369. ON en trouve beaucoup à l'extrêmité de la Norwege qu'on appelle *le cap Nord*, ils côtoient ce royaume, & les naturels en font des pêches conſidérables. Auſſi M. Framery, correſpondant de l'académie des ſciences, conſul de France de Norwege, m'écrit de Drontheim, que les cachalots qui font une grande dévaſtation de harengs, les chaſſent vers la côte; ce qui a engagé à rendre des ordonnances pour défendre de tuer des cachalots tant que la pêche du hareng dure, afin qu'ils continuent à les chaſſer vers la côte qui a près de 500 lieues de longueur: on fait d'abondantes pêches de hareng dans toute ſon étendue, chaque année en deux ſaiſons; l'une

ſe nomme *d'hiver*, & l'autre *d'été ;* la premiere eſt la meilleure, ſoit pour la qualité, ſoit pour l'abondance du poiſſon.

370. JE vois ailleurs que la pêche du hareng commence au-delà de Drontheim au mois de décembre ; qu'alors on en prend beaucoup, & que la plupart ont 7 à 8 pouces de longueur ; que dans le mois de mai, on en porte plus de vingt mille barrils à Berghen dans des bateaux du port de 80 tonneaux. On en pêche auſſi beaucoup dans le mois de février, à 20 lieues à la ronde de Berghen ; ces harengs ont 9 à 10 pouces de longueur ; mais ils ne ſont pas d'auſſi bonne qualité, & ſe vendent beaucoup meilleur marché que ceux qu'on pêche en décembre à Drontheim.

371. ON pêche encore dans les mois d'avril & de mai des harengs, mais d'une qualité ſi médiocre qu'on ne s'en ſert que pour amorcer les haims des pêcheurs de morue ; de plus, ſont-ce de vrais harengs ? car on m'écrit d'ailleurs qu'on prend dans ces parages beaucoup d'une petite eſpece de poiſſon, qui a 13 à 14 pouces de longueur, ce ſont probablement les poiſſons qu'on nomme dans la Manche *harengues* ou *grands gais*. On ajoute que dans les mois de juin, juillet & août, on en prend de petits, fort bons, qui n'ont que ſix à ſept pouces de longueur : ce ſont peut-être des ſardines. Enfin depuis le mois de juillet juſques & compris le mois d'octobre, on prend une prodigieuſe quantité de petits poiſſons, qui n'ont que trois pouces & demi de longueur ; ils ſont très-gras & délicats : on marque qu'ils reſſemblent beaucoup aux anchois. On les ſale ordinairement avec du ſel de France, & on les paque dans de petits barrils, à peu près comme les anchois.

372. CES différentes eſpeces de harengs ſe diſtribuent dans toute la Baltique, en Pologne, en Pruſſe, en Suede, en Danemarek, &c. M. Framery ajoute qu'on prend beaucoup de colins ſur les côtes de Norwege, & qu'on les ſale. Je rapporterai, par addition à la morue, ce qu'il me marque ſur la façon de pêcher ce poiſſon dans le nord. Je me contenterai pour le préſent de dire qu'on y pêche différentes eſpeces de petits poiſſons à douze ou quinze braſſes des côtes, ou dans des anſes, avec des filets qui ont cent vingt ou cent trente braſſes de longueur, & dont les mailles ſont plus ou moins ouvertes ſuivant la groſſeur du poiſſon qu'on ſe propoſe de prendre.

373. J'AI lu je ne me rappelle plus en quel endroit, qu'on prend en Norwege, des harengs avec des haims qu'on ajuſte au nombre de trois ou quatre au bout d'une ligne : apparemment que cette pêche reſſemble à celle que nous avons décrite dans la ſection de la morue, & qu'on nomme *à la faux ;* ou plus vraiſemblablement ce ſont quatre ou cinq haims empilés à l'extrêmité d'une corde à peu près comme au libouret ou au grand couple, que nous avons décrit premiere partie, premiere ſection. On m'a encore

aſſuré

aſſuré que dans les golfes où l'eau gele, on fait des trous dans la glace, & qu'on prend beaucoup de hareng par la méthode que j'ai rapportée à la premiere partie, troiſieme ſection, & à la fonte des glaces, la mer en jette beaucoup à la côte.

374. ANDERSON affirme qu'il s'en raſſemble de fort gros dans les golfes d'Islande. Horrebows dit que cela n'arrive qu'accidentellement, & qu'on eſt quelquefois pluſieurs années à n'en avoir que fort peu. Il convient néanmoins qu'il y a une eſpece de petits harengs qui ſe raſſemblent à la côte en prodigieuſe quantité, étant pourſuivis par les cabillauds qui en ſont très-friands: peut-être ces petits poiſſons ſont-ils des ſardines ou des ſprats, dont nous parlerons.

375. HORREBOWS dit encore qu'on en diſtingue de deux eſpeces, un qu'ils nomment *ſandherring, hareng de ſable*, parce qu'il ſe trouve ſur les bancs de ſable; ils nomment l'autre *loaddenfild, hareng rude*, parce qu'il a ſur le dos quelque choſe de rude, que Horrebows compare à des poils. Peut-être le traducteur ou l'éditeur a-t-il mis *ſur le dos* au lieu de *ſous le ventre*; &, ſi cela était, ce ſeraient les pointes que nos harengs ont ſous le ventre. Quoi qu'il en ſoit, quand ces poiſſons s'approchent des côtes, on juge qu'on verra bientôt des morues ou des thons. (18)

376. CET auteur dit enfin que dans la Bothnie occidentale on les braille avec du ſel, comme le font nos pêcheurs à la mer; que vingt-quatre heures après, on les paque dans des barrils de différentes grandeurs, & qu'on les débite dans les pays & aux environs: il ajoute, qu'autrefois on choiſiſſait les plus petits, & qu'après les avoir ſalés on les faiſait ſécher au four pour les envoyer dans les pays étrangers en préſent; mais que ce mets qu'on eſtimait alors, eſt maintenant mépriſé.

377. IL ſe pêche dans le lac Ladoga en Moſcovie une eſpece de hareng qu'on nomme *ladog*; on le ſale & on le paque à peu près comme on fait les harengs de l'Océan: quoique le commerce en ſoit conſidérable, il ne ſuffit pas pour la conſommation des Moſcovites, à cauſe de la multiplicité de leurs carêmes; ce qui fait que les Anglais & les Hollandais y en portent beaucoup.

378. IL y a des harengs ſur les côtes de Suede & de Finlande; je ne ſais pour quelle raiſon ils ne ſont pas eſtimés, excepté une petite eſpece qui ſe trouve dans le golfe de Bothnie, qui eſt d'un goût exquis: il reſte à ſavoir ſi c'eſt un hareng ou une ſardine. Vers l'équinoxe du printems, on pêche

(18) On aſſure que les Islandais prennent encore aujourd'hui une quantité prodigieuſe de petits harengs, qu'ils entaſſent vivans ſur le bord de la mer, & qu'ils partagent entr'eux par tête.

des harengs dans la Baltique & le Holſtein. On prétend que dès l'année 1160, la pêche du hareng ſe faiſait dans le Sund.

379. ON dit que les harengs qu'on pêche en Norwege, ne ſont pas auſſi gros que ceux qu'on prend près d'Hitland; que les Norwégiens ne les ſalent pas auſſi bien que les Hollandais, & qu'ils les paquent dans des fûts de ſapin qui leur donnent une mauvaiſe odeur; néanmoins je crois que les Européens en ont fait des enlévemens conſidérables, & que les ayant paqués à leur façon dans des fûts de chênes, ils en ont fait de bonnes ſalaiſons qui paſſaient dans le commerce, pour harengs de Hollande. Nous rapporterons dans la ſuite, ſur cela, quelque choſe de plus précis. Enfin on fait des pêches & des ſalaiſons conſidérables auprès d'Albourg, dont on fait trafic ſur les côtes de la mer Baltique; on en tranſporte même à Hambourg, où néanmoins les ſalaiſons de Hollande ſont plus eſtimées.

380. NOUS avons dit que la côte de Norwege eſt très-abondante en harengs; l'endroit de cette côte nommé *Nordenfiels*, eſt, à ce qu'on aſſure, ſinguliérement fourni de ce poiſſon; on le prend avec de très-grands filets qu'on traîne; chaque filet coûte au moins mille écus; il faut pour en faire uſage, juſqu'à deux cents chaloupes montées chacune de quatre ou cinq hommes; auſſi prend-on à cette pêche une énorme quantité de poiſſons. Les harengs d'automne ſont plus gros que ceux du printems, & ils ſont meilleurs; on ſale les uns & les autres; les Hollandais viennent quelquefois en chercher, & en emportent des cargaiſons entieres. Ils tirent, comme nous l'avons dit, les harengs des barrils de ſapin, où les pêcheurs du nord les ont mis, & les paquent dans des barrils de chêne qu'ils apportent dans cette vue; alors ces harengs ſont fort bons, & ſe vendent comme des harengs de Hollande.

381. J'AJOUTERAI à ce que je viens de dire, que j'ai vu quelque part que la pêche du hareng en Norwege, ſur-tout du côté de Berghen, a été pendant un tems ſi abondante, que nombre de vaiſſeaux de Danemarck, d'Allemagne, de Hollande, d'Angleterre & de France, avaient coutume d'aller tous les ans pêcher ſur les côtes de Scandinavie; mais qu'ayant fait des voyages infructueux, on a préféré d'aller chercher les harengs à Hitland & au nord de l'Ecoſſe: néanmoins les harengs, comme nous l'avons dit, ſont abondans dans ces parages, & les naturels du pays en profitent. Je ſoupçonne cependant que malgré les défenſes qui ont été faites, quelques bâtimens Anglais & Hollandais vont acheter les harengs préparés par les naturels du pays, qui ſont communément trop chargés de ſel & mal arrangés dans des futailles de ſapin; mais quand ils ont été paqués à la façon des Hollandais, ils ſe vendent avantageuſement.

382. APRÈS avoir rapporté ce que nous avons pu tirer de différens mé-

moires que nous ſommes parvenus à nous procurer ſur la pêche du hareng dans le nord par les naturels du pays, nous allons parler plus poſitivement de celle qu'on fait aux environs des Orcades.

ARTICLE X.

De la pêche du hareng au nord, qu'on appelle du hareng-pec.

383. LES Européens ont probablement commencé la pêche du hareng près leurs côtes; enſuite la navigation s'étant perfectionnée, ils ont été la faire dans les mers étrangeres; les uns prétendent que ce ſont les Baſques qui ont montré l'exemple aux autres pêcheurs, en allant prendre le hareng juſque dans le Groenland. Mais en ſuppoſant que ce ſentiment ſoit ſolidement établi, il eſt certain que les Hollandais ont beaucoup ſurpaſſé leurs maîtres.

384. PRENANT les choſes dans l'état où elles ſont, la pêche du hareng au nord eſt la premiere de celles que font les Hollandais, quelques Anglais & quelques Français. Nous avons déjà dit que les Français & les Anglais la pratiquent très-peu en comparaiſon des Hollandais; ceux-ci n'épargnent rien pour la ſoutenir; ils font tous les ans des armemens conſidérables, & il part de toutes les provinces un nombre de bateaux pour ſe rendre au lieu où ils doivent faire cette pêche. Cependant pour quelque cauſe que ce ſoit, elle eſt conſidérablement diminuée depuis 80 ou 100 ans, puiſque de 1500 vaiſſeaux qu'on y employait au commencement du ſiecle paſſé, on n'y en envoie plus maintenant que 250 ou 300 (18).

385. ASSURÉMENT les Hollandais font cette pêche avec toute l'économie poſſible; il n'y a préciſément dans chaque bâtiment que le nombre d'hommes néceſſaire pour la manœuvre & pour la préparation du poiſſon, qui ſert en grande partie à la nourriture de l'équipage. Néanmoins la cherté de tout ce qu'on emploie pour ces armemens, a tellement diminué le profit, que ſi la nation regarde cette pêche comme intéreſſante, c'eſt plutôt par le débouché des marchandiſes que l'on conſomme, que par le profit qu'on fait ſur la vente du poiſſon (19).

(18) S'il eſt vrai, comme l'auteur du Dictionnaire de commerce l'affirme, que la pêche du hareng occupe environ 20000 perſonnes, que les Hollandais prennent & débitent, année commune, 300000 tonnes de ces poiſſons, que leur principale pêche ſe fait dans le nord, & qu'enfin les *bûches* ou *buyſes*, bâtimens qu'ils y emploient, ne ſont que du port de 48 à 60 tonneaux, il faut néceſſairement que le nombre de ces derniers ſoit beaucoup plus grand que l'auteur ne l'a dit dans cet endroit.

(19) En ſuppoſant réelle cette diminution de bénéfice pour les Hollandais, ne faudrait-il point en chercher la cauſe dans l'attention que les Anglais donnent à cette pêche depuis pluſieurs années, & que la jalouſie de ces deux nations rivales pour le commerce augmente encore.

386. LES Dunkerquois, les Dieppois & d'autres pêcheurs de la Manche; y envoient de tems en tems quelques bâtimens; mais assez souvent ces bâtimens sont autant destinés pour la morue que pour le hareng, de sorte que quand ils n'ont pu faire une cargaison complete de morue, ils essayent d'achever leur chargement avec du hareng.

387. ON fait encore des pêches considérables de hareng, aux environs des isles Schetland, situées dans les mers d'Ecosse, plus au nord que les Orcades, & ils y paraissent au commencement du mois de juin. Et comme ces pêches ont l'avantage de précéder celles de nos côtes, & que les harengs de primeur très-délicats se vendent un prix avantageux, sitôt que les bâtimens sont rendus dans leurs ports, les marchands essayent d'en faire promptement des envois. Les Hollandais distribuent ces harengs, non-seulement dans leurs différentes provinces, mais encore dans tout l'empire, ce qui leur fournit un débouché très-avantageux.

388. ON estime tellement les harengs pecs ou du nord, en Hollande, qu'au commencement de la saison, on les y achete fort cher, pour s'en régaler; car ils en font autant de cas que les Lévantins de la sardine & des anchois: souvent ils les mangent crud avec de l'huile, comme nous faisons les anchois. Quand, à mesure qu'on avance dans la saison de la pêche au nord, ces poissons deviennent plus communs & moins chers, les armateurs en emploient beaucoup à avitailler leurs navires.

Description du hareng pec ou du nord.

389. JAQUES SOLAS DODD, dans un ouvrage intitulé: *Essai d'une histoire naturelle du hareng*, en un volume *in*-8°. donne une description anatomique très-circonstanciée du hareng. Comme ces détails n'entrent point dans le plan de mon travail, & comme j'ai donné une description exacte de nos harengs, je me contenterai d'indiquer ici sommairement en quoi les harengs pecs different principalement de ceux qu'on prend dans nos parages.

390. LES harengs pecs ou du nord sont très-gras; on peut, pour la grosseur, les comparer aux plus gros que prennent nos pêcheurs; leur chair est délicate & de bon goût, & on en fait de bonnes salaisons; néanmoins comme ils sont gras & huileux, ils exigent plus de soins pour être conservés, & leur chair n'est jamais aussi blanche que celle des harengs qu'on sale sur nos côtes. Ils sont tellement estimés en Allemagne, qu'on peut dire que ce sont les sardines des peuples du nord; on en prend quelques-uns, mais fort peu, de gais qui n'ont ni laites ni œufs. La plupart sont donc pourvus de laites & d'œufs, mais qui ne font que commencer à se former, les œufs sont petits, resserrés & occupent un moindre volume que quand ces poissons sont près de frayer,

ce qui fait que quelques-uns ont dit qu'ils étaient tous gais : peu à peu les œufs augmentent de volume, ils blanchiſſent & deviennent par degrés propres à produire l'énorme quantité de harengs qui peuplent en quelque façon tout le globe.

Détails ſur la pêche du hareng aux côtes de Hitland ou Schetland.

391. CE poiſſon commence ordinairement à paraître aux côtes de Hitland ou Schetland, vers le commencement de juin; il y eſt plus abondant en juillet, & il y ſéjourne juſqu'aux environs de la fin d'août : tout cela eſt ce qui ſe paſſe communément; car, comme nous avons déjà eu occaſion de le faire remarquer, la harengaiſon paraît plus tôt ou plus tard, certaines années, dans tous les parages où l'on en fait la pêche.

392. LES Hollandais ne ſortent ordinairement de chez eux, pour aller faire cette pêche, que vers la mi-juin, & quand ils ſeraient rendus des premiers au lieu de la pêche, ils ne mettraient jamais leurs filets à la mer plus tôt que le ſoir de la Saint Jean, après le ſoleil couché; alors à un ſignal que l'on donne, on met les filets à la mer; ils font même ſerment avant leur départ de ne la pas commencer plus tôt, parce qu'on prétend que juſqu'à ce tems les harengs ne ſont pas parvenus à leur perfection, & qu'on n'en peut pas faire de bonnes ſalaiſons. Les maîtres & les matelots ſont obligés à leur retour d'atteſter que ni eux, ni aucun de leurs camarades, n'ont contrevenu à cette loi, qui s'exécute ponctuellement pour maintenir la réputation que ſe ſont acquiſes les ſalaiſons que les Hollandais font de ce poiſſon; il y a même un traité paſſé entre la Hollande & la ville de Hambourg, dans lequel il eſt ſpécifié que cette loi ſera fidellement obſervée.

393. LES bûches Hollandaiſes étant aſſemblées aux environs de Hitland, & le tems fixé pour la pêche étant arrivé, ils ſe mettent en mer, ſe portant au nord-nord-oueſt; ils jettent leurs premiers filets près de Fayrhille & de Boukeners, d'abord après minuit, car la pêche ne ſe fait jamais pendant le jour, pour mieux reconnaître l'étendue des bancs qu'on prétend appercevoir par le brillant de leurs yeux & par celui de leurs écailles. Je crois que c'eſt plutôt par la lumiere phoſphorique qui ſort de l'eau de la mer quand elle eſt agitée par ce grand nombre de poiſſons, quand ils ſont près de ſa ſurface; dans cette circonſtance, on apperçoit le jour la ſurface de l'eau agitée. On préſume encore qu'il y a des bancs de harengs, quand on apperçoit des poiſſons voraces, tels que les marſouins, les chiens, les balcines, &c. qui les chaſſent avec fureur. Les pêcheurs dirigent donc leur route ſur ces indications; mais en outre ces poiſſons ſont attirés par la lumiere des fanaux que les bateaux portent au beaupré.

394. SUIVANT des relations qui paraiſſent fidelles, plus on tire vers le

pôle, plus on trouve de harengs; c'eſt pourquoi les pêcheurs qui dérivent avec leurs filets, portent, autant qu'ils le peuvent, au nord-nord-oueſt, pour aller à la rencontre des bancs. Mais comme la manœuvre des pêcheurs dans ces parages eſt à peu près la même que celle qu'on obſerve à Yarmouth, nous croyons devoir remettre à en rapporter les détails, quand il s'agira de la pêche dans le nord de l'Angleterre; nous ferons ſeulement remarquer que les Hollandais n'ont pas coutume d'amener leur mât quand ils ſont en pêche, comme le font les Anglais & les Français.

395. QUOIQU'ILS tendent leurs filets à l'entrée de la nuit, ils ne reſtent pas long-tems à la mer, parce que dans cette ſaiſon & dans ces parages, il y a peu d'intervalle entre le coucher & le lever du ſoleil; ils relevent vers les deux heures du matin.

396. AUTREFOIS les pêcheurs de la Manche qui appareillaient pour faire leur métier hors le canal, s'établiſſaient au nord de l'Ecoſſe; enſuite ils ont été, comme les Hollandais, juſqu'à Hitland, s'engageant avec leurs équipages, comme pour la pêche de la morue, d'appareiller pour la France le lendemain de la Saint Barthelemi, pour ſe rendre à tems de faire la pêche d'Yarmouth & du canal.

397. LE vrai parage pour faire la pêche qu'on appelle *du nord*, eſt depuis le petite isle Fayrhille au nord-oueſt des Orcades, & autour de l'isle de Hitland; cependant la côte de l'eſt de cette isle paſſe pour être très-poiſſonneuſe. On imagine bien que dans les mers du nord, comme dans les nôtres, il ſe mêle beaucoup de poiſſons voraces avec les harengs; il s'y rencontre auſſi de gros maquereaux qui n'ont ni laite ni œufs, mais dont la chair eſt fort bonne; & quand les pêcheurs en ont le tems, ils en prennent avec des haims; ils prennent auſſi quelquefois beaucoup de colins ou de morues noires, & dans ces cas ils en ſalent.

398. JAQUES Solas Dodd, dit que les harengs qui ſont pêchés les premiers, avant qu'ils aient dans le corps de la laite ou des œufs, ſont les plus délicats; ainſi il ne faut pas les confondre avec les harengs gais, qui ſont vuides parce qu'ils ont frayé. Quoi qu'il en ſoit, les harengs qu'on prend en différens parages, ne ſont pas de la même taille: nous avons déja prévenu qu'il faut que l'ouverture des mailles ſoit proportionnée à la groſſeur des poiſſons; & que des pêcheurs de la Manche qui avaient été s'établir à Hitland avec leurs filets, n'avaient preſque rien pris, pendant que des Hollandais qui étaient munis de filets dont les mailles avaient des ouvertures conſidérables, faiſaient une bonne pêche. Les mailles des filets pour la Manche ont ordinairement douze lignes d'ouverture en quarré, & ceux pour Hitland treize ou quatorze.

399. CES tiſſures ſont tannées, & ont cinq à ſix cents toiſes de longueur.

Je ne ſais ſi le traducteur d'Anderſon était bien informé, lorſqu'il a dit que les Hollandais font des filets tricotés avec une ſorte de groſſe ſoie, qu'ils bruniſſent en les expoſant à la fumée ; & que ces filets durent fort long-tems. Mais comme il faut au nord, ainſi que dans la Manche, établir le filet plus ou moins profondément dans l'eau, proportionnellement au lieu que le poiſſon y occupe, les bandingues des Hollandais pour la pêche au nord ont juſqu'à huit braſſes de longueur, parce qu'il y a une grande profondeur d'eau, & que le poiſſon s'approche moins de la ſurface qu'à Yarmouth & dans la Manche.

400. CETTE pêche ſe faiſant durant les plus grandes chaleurs de ces climats, qui ſont conſidérables, parce que le ſoleil eſt preſque toujours ſur l'horiſon ; quand le poiſſon donne abondamment dans les filets, les pêcheurs ne les retirent de l'eau que par parties, & proportionnellement à ce qu'ils peuvent en préparer & ſaler ſur-le-champ ; quand ils en ont ſur le pont environ quatre laſts, ils les préparent, & enſuite retirent de l'eau la partie du filet qu'ils y ont laiſſée. Sans ces précautions, ces herengs qui ſont très-gras & délicats, & qu'on tire de l'eau lorſque l'air eſt chaud, tourneraient avant d'être mis dans le ſel ; car comme les nuits ſont courtes, on releve les filets lorſque le ſoleil eſt déjà très-brillant ; & quelquefois on eſt obligé de les laiſſer à l'eau toute une journée lorſqu'il ſurvient des gros tems. Il n'eſt pas douteux que les poiſſons ſouffrent de reſter ainſi long-tems dans les filets ; mais ils ne s'endommagent jamais autant que s'ils étaient hors de l'eau & ſur le pont.

401. QUAND le filet n'eſt chargé que de deux ou trois laſts de poiſſon, ils le tirent en entier, & ſe mettent ſur le champ à apprêter ce qu'ils ont pris : en un mot, auſſi-tôt que le poiſſon eſt tiré de l'eau, tout l'équipage ſe met à le préparer, à le mettre en ſel & en tonne. Ces opérations doivent ſe faire avec toute la diligence poſſible & beaucoup de propreté ; ce qui eſt exécuté plus ponctuellement par les Hollandais que par toute autre nation ; & ces attentions leur ont principalement acquis la réputation dont jouiſſent leurs ſalaiſons.

402. QUELQUEFOIS les pêcheurs changent de poſte pour eſſayer d'en trouver un plus avantageux ; comme il y a dans ces parages cent braſſes de fond & plus, on ne mouille point l'ancre ; & pour reſter en un lieu, ils mettent à la cape : c'eſt, je crois, pour cette raiſon qu'ils ſe contentent d'amener leurs vergues, & que les mâts reſtent en place afin d'appareiller plus promptement lorſqu'ils ſont obligés de mettre à la cape.

403. ON diſtingue, à peu près comme dans la Manche, le hareng en trois claſſes ſuivant l'état où on le prend ; ſavoir, le hareng vierge ; je crois que ce ſont de jeunes harengs de primeur, peut-être ceux dont parle Jaques

Solas Dodd : le hareng plein ; communément les œufs ſont mal formés dans les harengs du nord : & le hareng vuide ; il eſt encore plus rare d'en trouver dans ces parages de gais qui aient jeté leurs œufs. On ſale chaque eſpece à part, & on le met ſéparément dans des barrils.

404. Le hareng vierge eſt donc celui qui n'a encore que de petits œufs & peu de laite ; il eſt fort délicat. Le hareng plein eſt celui qui eſt prêt à frayer, étant plein d'œufs & de laite, il eſt dans ſon état de perfection & fort bon, mais rare dans ces parages. Le hareng vuide ou gai eſt celui qui a frayé & qui n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bon que les autres : je crois qu'on en prend fort peu dans cet état. Au reſte les réglements qui fixent la ſaiſon où doit commencer la pêche du hareng, ne regardent point les vaiſſeaux qui vont à la pêche du cabillaud ; il leur eſt permis de prendre en toute ſaiſon du hareng pour leur uſage, mais non pas pour le vendre.

Intérêt des propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandais.

405. Il eſt, comme je l'ai dit, de grande conſéquence pour les intéreſſés à la pêche que font les Hollandais, d'avoir des harengs de primeur ; c'eſt pourquoi les marchands qui y envoient, arment toujours des alleges, qu'ils appellent *chaſſeurs ;* & pour qu'elles puiſſent reconnaître les bâtimens qui appartiennent à un même propriétaire, elles portent un pavillon au haut de leurs mâts : la fonction de ces alleges, qui ſont ordinairement de petites galiotes, eſt de ramaſſer, depuis le 25 juin juſqu'au 15 juillet, le poiſſon que les pêcheurs ont pris & préparé en vrac, pour le porter diligemment en Hollande, où après l'avoir déchargé promptement, & pris ce qui peut être utile aux pêcheurs, elles vont les rejoindre pour faire une pareille manœuvre. A l'égard des marchands quand ils ont paqué dans des barrils les harengs qu'ils ont reçus en vrac, ils les vendent avantageuſement ſous la dénomination de *harengs de chaſſeurs.* Mais paſſé le 15 juillet, ce tranſport précipité ne ſe fait plus ; les pêcheurs ſalent en vrac, & paquent leur poiſſon à leur bord, & ils les rapportent ordinairement eux-mêmes en Hollande ; rarement ils les chargent ſur des alleges.

406. Ces bâtimens chaſſeurs qu'on nomme en Hollande *ventjagens*, ſont aſſervis, ſuivant ce que me marque M. Allamant, à une police ; ils doivent avoir une permiſſion expreſſe de ceux qui ſont prépoſés à la grande pêche ; & comme les premiers harengs ſe vendent le plus chers, on détermine l'ordre dans lequel ils doivent être expédiés par les pêcheurs. Il eſt défendu à ces chaſſeurs de ſe charger d'autre hareng que de celui qui a été pêché & ſalé par des vaiſſeaux hollandais ; il leur eſt auſſi défendu de vendre aucun hareng à la mer.

407.

407. LES pêcheurs Hollandais quittent ordinairement le lieu de leur pêche vers la fin d'août : lorſqu'ils ont leur chargement complet, ils retournent directement en Hollande ; mais ceux qui n'ont point toute leur charge, côtoient en revenant le nord de l'Ecoſſe, mettant toutes les nuits leurs filets à l'eau pour completer, autant qu'il eſt poſſible, leur chargement ; puis ils viennent ſe rafraîchir chez eux, & ſe préparer pour aller faire la pêche à Yarmouth : quelques-uns même, après avoir envoyé par des alleges leur poiſſon en Hollande, & tiré de leurs ports les filets dont ils ont beſoin, continuent la pêche à Yarmouth ſans interruption.

408. J'AI paſſé légérement ſur tous les détails, & je n'ai inſiſté que ſur les choſes particulieres à cette pêche ; parce que ce qui manque ici, ſe trouvera amplement détaillé dans les articles où il s'agira de la pêche à Yarmouth, à moins que nous n'en ayons parlé à l'occaſion de la pêche dans la Manche.

409. JE me propoſe de parler dans la ſuite de ce qui regarde la préparation du poiſſon ; je remarquerai ſeulement ici par forme d'anticipation, que les Hollandais qui ſavent mieux que tous autres mettre leur tems à profit, ont ſoin quand le travail de la pêche ne les occupe pas, de tirer de la cale les poiſſons qu'ils ont préparés en vrac pour les paquer ſur le pont ; parce que le poiſſon qu'on met en quarts, ſe conſerve beaucoup mieux que quand il n'eſt ſalé qu'en vrac. Cependant à leur arrivée en Hollande on les paque de nouveau, & on les preſſe ſi bien, que quatorze barrils paqués à la mer n'en font plus que douze.

410. LE ſoin que les pêcheurs Hollandais ont d'habiller & de ſaler en vrac chaque jour le poiſſon qu'ils ont pris la nuit, & de le paquer auſſitôt qu'ils jugent que leur poiſſon a pris ſel, joint à l'attention que les marchands de Hollande ont de le bien paquer à terre avec une ſuffiſante quantité de gros ſel, ſouvent même avec celui de Brouage, & de paquer les harengs les mieux conditionnés ſéparément de ceux qui ont quelque défaut, comme nous dirons dans la ſuite : ces attentions ont mérité aux harengs de Hollande la réputation dont ils jouiſſent Il nous reſte à parler de la pêche du hareng qu'on nomme d'Yarmouth ; nous allons nous en occuper.

ARTICLE XI.

*De la pêche du hareng au nord de l'Angleterre, qu'on a coutume de nommer d'*Yarmouth.

411. JAQUES Solas Dodd, que j'ai déjà cité, décrit la route que les harengs ſuivent autour des iſles Britanniques, & il indique les ſaiſons où

ils paraiſſent dans ces différens parages, ainſi que le tems qu'ils y ſéjournent; à notre égard nous nous bornerons preſque à parler de ce qui regarde les parages qu'on nomme d'*Yarmouth.*

412. NOUS avons dit que ce ſont les Hollandais qui font principalement la pêche du hareng aux isles Schetland ou Hitland, ſans néanmoins que cette pêche ſoit interdite aux autres nations; de même les Anglais font la plus grande partie de la pêche de ce poiſſon dans la mer qui eſt au nord de leur isle, quoique les autres nations la puiſſent faire; & cela n'eſt pas ſurprenant puiſqu'ils font cette pêche tout près de leurs côtes, comme les Picards & les hauts-Normands dans la Manche. Les Anglais ſe réſervent ſeulement, & excluſivement aux autres pêcheurs, une certaine étendue de pêche à une petite diſtance de leur côte; & pour ſe la conſerver, ils entretiennent une couple de bâtimens gardes-pêche, qui en écartent les pêcheurs des autres nations.

413. LA pêche nommée d'Yarmouth ſe fait depuis Oxford juſqu'à l'eſt d'Yarmouth, & s'étend à huit, dix ou douze lieues au large. Les pêcheurs Anglais, comme nous l'avons dit, s'approchent plus de leurs côtes que ceux des autres nations; néanmoins pour éviter les écueils qu'ils nomment *de Saint Nicolas*, & des bancs d'Yarmouth, ils ſe tiennent un peu au large; mais au commencement de la ſaiſon de cette pêche, ils approchent le plus qu'ils peuvent de ces bancs, parce qu'il y a ordinairement beaucoup de poiſſon; puis ils ſe portent vers l'entrée de la mer d'Allemagne du côté de l'embouchure de la Manche, pour le ſuivre juſqu'à la hauteur d'Oxford & de Tanet; ce poiſſon eſt nommé *d'Yarmouth*, quoique les parages de ce nom ne s'étendent pas aux endroits que je viens de nommer; mais on a coutume de conſerver ce nom, parce que preſque tout le poiſſon que prennent les Anglais dans une aſſez grande étendue, eſt porté frais à Yarmouth où on le prépare, ce qui a fait nommer cette pêche d'*Yarmouth* & *harengs d'Yarmouth*, tout ce qu'on prend dans ces parages. Les Hollandais & les Français leur donnent auſſi ce nom, quoiqu'ils emportent chez eux leur poiſſon ſalé en vrac ou paqué, ſans le dépoſer à Yarmouth, comme le font les Anglais.

414. IL y a eu un tems où les bancs de harengs ſe raſſemblaient en quantité aux côtes méridionales de l'Ecoſſe; alors les Anglais portaient leur poiſſon à Dumbar, où ils le préparaient comme on fait maintenant à Yarmouth. Les harengs en abandonnant les côtes d'Ecoſſe, au moins en partie, ſe ſont portés près de celles d'Angleterre, où maintenant il s'en prend quelquefois une telle quantité, que cette pêche eſt communément plus utile aux Anglais, que celle de la morue verte ou ſeche; auſſi pour la favoriſer, ils l'ont déchargée de tous droits, péage, ſubſiſtance, gabelles, &c. les pêcheurs prennent ſeulement un congé à Yarmouth.

415. LES bateaux français ſont équipés comme pour la pêche dans la Manche, avec cette différence qu'ils prennent des manets qui ont les mailles plus ouvertes, & qu'ils embarquent à frais communs pour cinq ou ſix ſemaines de vivres, avec quelques barrils de biſcuit pour y avoir recours dans le beſoin. Lorſque la pêche du premier voyage eſt heureuſe, ces vivres leur ſuffiſent; mais ſi elle eſt mauvaiſe, & qu'ils prévoient être obligés de tenir la mer plus long-tems, ils diminuent les rations, économiſent leurs vivres, & ont recours au biſcuit qu'ils ont embarqué par précaution: comme ils ſont obligés de préparer leur poiſſon à bord, ainſi qu'on le voit repréſenté *pl. IV, fig. 5*, ils embarquent du ſel & des barrils.

416. LORSQU'ILS entreprennent une petite pêche à peu de diſtance de l'embouchure de la Manche, ils embarquent quelques barrils avec un peu de ſel, & chacun prend ſon pain, comme ils ont coutume de le faire, quand ils font leur petit métier dans la Manche. Les bateaux étant ainſi équipés, ils ſe rendent à leur poſte; & quand ils ſont arrivés ſur le lieu de la pêche, ils ſe démâtent comme dans la Manche, & mettent de même leurs filets à la mer.

417. LES Anglais étant fort à portée du lieu de la pêche, emploient de petits bateaux, & ſe rendent ſouvent au lieu de la pêche à force de rames; quand ils ſe ſervent de voiles, ils ſe démâtent comme les Français.

418. A L'ÉGARD des Hollandais, ils carguent leurs voiles, amenent leurs vergues, & conſervent leurs mâts, comme ils le font au nord. Leur uſage a long-tems été de faire ſuivre leurs bateaux pêcheurs par des bâtimens légers, qui ſe chargeaient du poiſſon à meſure qu'ils le prenaient, & ſe rendaient dans les ports de Hollande où on le préparait. Mais, ſoit qu'ils aient éprouvé des pertes de poiſſon, à cauſe des vents contraires qui retardaient l'arrivée des alleges, ſoit qu'ils aient trouvé que ces bâtimens de tranſport leur occaſionnaient des frais conſidérables, la plupart n'ont plus d'allege à leur ſuite, & ils ſalent leur poiſſon à bord comme les Français, ce qui, à la vérité, les oblige de faire pluſieurs voyages; tantôt parce qu'ils ont pleine cargaiſon, d'autrefois parce qu'ils manquent de vivres ou de ſel, ou parce que leurs filets ont ſouffert de grands dommages.

419. ON peut ſe rappeller ce que nous avons dit dans la ſection de la morue, que les bâtimens qui vont faire cette pêche dans l'Amérique ſeptentrionale, pêchent quelquefois du hareng avec les mêmes filets qui ſervent à prendre des capelans, ſeconde partie, premiere ſection; & que quand la pêche de la morue n'avait pas été heureuſe, ils ſalaient quelquefois des harengs.

420. LES bateaux hollandais qui viennent s'établir à Yarmouth, au retour de la pêche de la morue ou du hareng pec, ayant des alleges, au lieu

de faire pluſieurs voyages qui interrompent la pêche, ils envoient en Hollande les poiſſons qu'ils ont ſalés en vrac, & tirent par leurs alleges tout ce dont ils peuvent avoir beſoin.

421. DE plus, les Hollandais ont preſque toujours ſur le lieu de la pêche, ſoit au nord, ſoit à Yarmouth, une flûte d'environ deux cents tonneaux, armée aux dépens de tous les bâtimens de leur nation; elle ſert d'hôpital pour les matelots qui tombent malades, & on leur fournit tout ce qu'exige leur état; même quand ils en ſont requis, ils ne refuſent pas ordinairement de recevoir les matelots Français, moyennant une petite rétribution; aſſurément une telle précaution mérite bien des éloges.

Deſcription des harengs qu'on pêche à Yarmouth.

422. NOUS avons déjà dit que quand les harengs quittent le nord, ils rangent les Orcades, & que traverſant la mer d'Allemagne, que nous nommons auſſi du nord, ils ſe rendent à celle d'Angleterre; & comme à cet endroit la mer eſt plus reſſerrée que dans la mer d'Allemagne, le poiſſon s'y trouve plus raſſemblé & plus aiſé à prendre; à plus forte raiſon quand ils paſſent de la mer d'Angleterre dans la Manche, & qu'ils parcourent les côtes de Flandres, de Picardie & de Normandie. D'après cet expoſé, il paraît que les harengs pecs ou du nord (21), ceux d'Yarmouth & ceux de la Manche, ſont les mêmes poiſſons.

423. NÉANMOINS les premiers ſont les plus gros & les plus gras; ils ſont fort huileux; leurs laites, ainſi que leurs œufs, ſont petites & éloignées de leur état de perfection; alors ils reſſemblent aſſez au hareng halbourg que nous avons repréſenté ailleurs en petit: ils ſont ainſi quand ils quittent les parages du nord, pour ſe rendre au nord de l'Angleterre, où ils ſéjournent juſques vers la fin d'octobre. Ce ſont ces harengs qu'on nomme *d'Yarmouth;* ils ſont moins gros & moins huileux que les pecs, ils ont pris une chair plus ferme, leurs laites ſont plus groſſes, & leurs œufs mieux formés; en cet état ils ſont inconteſtablement plus propres à faire de bonnes ſalaiſons; la grande délicateſſe des harengs pecs & leur huile, les rendant difficiles à conſerver. Les pêcheurs en ſont ſi perſuadés, que les Anglais même & les Ecoſſais n'établiſſent guere leur pêche dans les endroits à quelque diſtance d'Yarmouth, où ils ſavent que les harengs ſont fort gras; ceux d'Yarmouth n'ont pas ce défaut, & ſont excellens.

424. QUELQUES délicats prétendent que les petits harengs de la Man-

(21) On ſe ſouviendra toujours que, ſuivant notre auteur, ces deux termes ſont ſynonymes, quoique dans la réalité ils aient un ſens très-différent.

che pêchés à mi-canal & en bonne ſaiſon, ont plus de goût que ceux d'Yarmouth. Ayant accordé qu'avec ces attentions on fait de bonnes ſalaiſons dans la Manche, je crois pouvoir aſſurer que les harengs d'Yarmouth ſont les meilleurs de tous; il s'y en rencontre peu de gais, au contraire de ceux qu'on prend dans la Manche, entre leſquels il y en a beaucoup de gais à la fin de la ſaiſon, & vers l'embouchure de la Seine; on m'a aſſuré qu'il en ſerait de même à Yarmouth, ſi l'on y continuait la pêche juſqu'en décembre & janvier.

425. ON n'a pas de peine à croire que les harengs peuvent ſe décharger de leur graiſſe & de leur huile en changeant de climat, d'eau & de nourriture; mais on dit qu'ils ſont plus longs au nord qu'à Yarmouth, & à Yarmouth que dans la Manche. Cette circonſtance, ſi elle était bien établie, ferait douter de l'identité de ces poiſſons, puiſqu'ils devraient paraître d'autant plus longs qu'ils ſeraient plus maigres; mais cette dimenſion n'a peut-être pas été exactement priſe, d'autant qu'au commencement de la pêche on en prend de petits, tant à Yarmouth qu'au nord. A l'égard de la différente qualité de la chair de ces poiſſons, elle dépend beaucoup des précautions que l'on prend pour faire les ſalaiſons; nous le ferons appercevoir dans la ſuite. Par exemple, comme il eſt très-important que le hareng ſoit mis dans le ſel au ſortir de l'eau, ceux que les Hollandais & les Français pêchent à Yarmouth ont néceſſairement cet avantage, puiſqu'on ſale le jour à bord des bâtimens, *pl. IV, fig. 5*, les poiſſons qu'on a pris la nuit; ce qui ne peut pas être exécuté auſſi exactement, lorſqu'on livre le poiſſon frais dans les ports, parce qu'il ſurvient des gros tems & des vents contraires, qui empêchent de faire la livraiſon auſſi exactement qu'on le ſouhaiterait.

426. ON ne trouve guere dans ces parages que des harengs; on y prend bien plus rarement que dans la Manche des celans, des roublots, des carangues, &c. mais il s'y trouve ſouvent des chiens de mer qui déchirent les filets, ce qui détourne beaucoup de pêcheurs de la Manche d'aller faire cette pêche.

Du tems du départ des pêcheurs pour Yarmouth.

427. POUR ſatisfaire à cette queſtion, il ſuffit de ſavoir que les premiers bancs de harengs paraiſſent à Yarmouth vers le 10 ou le 12 de ſeptembre; qu'il y en arrive de plus conſidérables à la fin de ce mois; que ceux qui s'y rendent en octobre, ſont moins abondans, & qu'ils ſe portent volontiers du côté d'Oxford & de Tanet. Etant prévenu de cela, il eſt ſenſible que les Anglais ſont bientôt rendus au lieu de la pêche; & les Hollandais ainſi que les Français, doivent partir de chez eux, les uns plus tôt & les autres plus tard, ſuivant le tems qui leur eſt néceſſaire pour arriver à leur poſte avec les bancs

de harengs : quelquefois les Hollandais s'y rendent directement du nord, ſans avoir paſſé chez eux ; & dans ce cas ils ont, comme nous l'avons dit, des alleges qui leur apportent ce qui leur eſt néceſſaire, principalement des filets dont les mailles ſoient proportionnées à la groſſeur du poiſſon, qui eſt moins gros à Yarmouth qu'à Hitland.

428. J'AI dit que les Anglais étaient ſi à portée des parages où l'on fait la pêche d'Yarmouth, que ſouvent ils ſe ſervaient de leurs rames pour s'y rendre ; il faut excepter ceux qui partent des ports que les Anglais ont dans la Manche, depuis l'isle de Wight juſqu'à la baie d'Unington : ceux-là font la pêche de la Manche & d'Yarmouth, à peu près comme les hauts-Normands.

Des bâtimens dont ſe ſervent les Anglais, les Hollandais & les Français pour la pêche d'Yarmouth.

429. LES Anglais ſe ſervent pour cette pêche de bâtimens de beaucoup de fabriques différentes, entre leſquels il y en a qui ſont aſſez ſemblables aux gondoles de Dieppe, qu'ils équipent à peu près comme les Français, cependant l'arriere eſt ordinairement plus étroit, & ils ont moins de quête ; leur port eſt de vingt ou de vingt-cinq tonneaux : ces bateaux, qui ſont en petit nombre, viennent des ports que les Anglais ont dans la Manche, & la plupart préparent leur poiſſon à bord : le plus grand nombre peut être comparé aux petites crevelles de Dieppe, ou aux quenouilles du Pollet, ſinon qu'ils ſont moins longs & plus larges ; leur port eſt depuis huit juſqu'à quinze tonneaux ; leur voilure eſt rarement quarrée ; la plupart ſont en langues : enfin, comme nous l'avons dit, ils emploient à cette pêche des bâtimens de bien des fabriques différentes ; & l'on diſtingue dans le nombre de petits heux, des ſmacs, de grands bateaux ou doubles chaloupes, &c. & il s'y en raſſemble quelquefois juſqu'à deux mille, qui, comme le font les pêcheurs de la Manche, apportent leurs poiſſons frais à leur port ; ſavoir, à Yarmouth, ou à la rade des deux Krikeley. On fixe tous les lundis le prix du hareng ; & ceux qui arrivent pendant la ſemaine, ſont livrés ſur ce pied.

430. LES filets des Anglais ſont plus fins & ont moins d'étendue que ceux des Français & des Hollandais ; leurs bateaux, comme nous l'avons dit, ſe raſſemblent près de la côte, & les frégates gardes-pêche ne permettent pas qu'il s'y établiſſe des bâtimens d'autres nations ; non-ſeulement parce que dans cette réſerve il ſe trouve ordinairement plus de poiſſon qu'ailleurs, mais encore pour éviter que les grands filets français ou hollandais ne ſe mêlent avec les leurs qui ſont fort déliés.

431. EN général, les bâtimens hollandais ſont bien plus commodes pour la pêche que ceux des autres nations, leur pont ayant beaucoup plus d'étendue, & n'ayant point de dannes ou de huches comme les Français; ce qui fait qu'ils peuvent mettre quantité de barrils ſur leur pont, pour paquer leurs harengs, quand ils n'en ont point à mettre en demi-ſel.

432. AU reſte, les bateaux hollandais, pour la pêche à Yarmouth, ſont ordinairement les mêmes qu'ils emploient ſucceſſivement pour la pêche de la morue ſur le Doggers'bank, & pour celle du hareng à Hitland; leurs moindres bâtimens ſont plus forts que les plus gros des Anglais; leur port eſt de ſoixante tonneaux; leurs équipages ſont tous au mois, ainſi n'ayant point d'intérêt au ſuccès de la pêche, ils ne mettent leurs filets à la mer que par les beaux tems : il eſt vrai que leurs équipages ſont proportionnellement plus faibles que ceux des bâtimens français; & c'eſt en partie pour cette raiſon & à cauſe de la grandeur de leurs bâtimens, que la plupart n'abattent point leurs mâts, comme font les Français & les Anglais; quelquefois ils portent une petite voile à l'arriere pour ſe ſoutenir le bout au vent : je dis la plupart; car il y a quelques corves hollandaiſes, d'ancienne fabrique, qu'on démâte lorſqu'elles ſont rendues ſur le lieu de la pêche.

433. LES Hollandais & les Français pêchent ordinairement dans les mêmes eaux; mais les Hollandais, qui ne pêchent que par les beaux tems, conſervent communément leur poſte; au lieu que les Français, qui pêchent par toute ſorte de tems, changent ſouvent de place, ſur-tout quand ils eſperent trouver ailleurs plus de poiſſon.

434. LES pêcheurs hauts-Normands vont quelquefois à cette pêche avec des bateaux de ſoixante ou quatre-vingt tonneaux, qu'on nomme à Dieppe *grandes gondoles*, ou *grands drogueurs;* ils ſont montés par vingt-quatre ou vingt-huit hommes; les uns vont à Yarmouth, & d'autres reſtent par le travers d'Oxford & de Thanet. Les Dunkerquois emploient ſouvent des corvettes de trente à trente-cinq tonneaux; & étant plus près du lieu de la pêche, ils font ſouvent deux & quelquefois trois voyages.

435. ON emploie quelquefois pour cette pêche hors le canal, & principalement pour Yarmouth, des bâtimens à deux ponts, qui ont ſervi pour la pêche de la morue; mais comme on ſe ſert plus ordinairement de gondoles ou grands drogueurs, nous allons en donner une deſcription ſommaire, d'autant plus volontiers que ces bâtimens après avoir fait la pêche de la morue, & celle du hareng au nord ou à Yarmouth, font enſuite celle du maquereau à l'iſle de Bas: quelquefois on les mâte en frégate; mais pour la pêche on les appareille communément en heu, pour pouvoir les manœuvrer avec moins de monde.

436. LES unes ſont conſtruites à cul quarré, d'autres à cul rond; elles ont cinquante à cinquante-deux pieds de l'étrave à l'étambot, quinze à ſeize pieds de maître-bau, la moitié en plate-varangue, cinq à cinq pieds & demi de façons à l'arriere, la moitié moins à l'avant; ſept à huit pieds de creux ſous le maître-bau, environ quatre pieds de vibord; la précinte eſt placée à peu près aux deux tiers du creux; leur tirant d'eau étant lege, eſt de ſept à huit pieds, & en charge de neuf à dix: elles ont une petite cabane au pied du grand mât, qui ſert de chambre aux matelots, ce qui fait qu'elles ne peuvent parer que huit à dix avirons; ſans cette cabane elles pourraient en prendre quatorze: le grand mât qui eſt vers le milieu, a cinquante-ſix à ſoixante pieds de longueur; il porte la grande voile & le perroquet. Le mât d'avant qu'on nomme *le mâtereau*, qui ſert de miſaine & porte le bourſet, a trente-huit à quarante pieds de longueur; en arriere eſt une eſpece de bâton de pavillon de dix-huit pieds de longueur, qui porte une petite voile qu'on nomme *le cultin* ou *le tourmentin.*

437. LEUR port eſt de ſoixante-quinze à quatre-vingt tonneaux de poids; elles ſont montées de vingt à vingt-quatre hommes; ſavoir, un maître, un tonnelier, cinq mouſſes, le reſte en matelots. Le propriétaire du bateau, le maître & les matelots, fourniſſent chacun une partie des filets, des cordages & des barrils de pêche, comme nous l'avons expliqué en parlant de la pêche dans la Manche; nous y renvoyons auſſi pour le détail des inſtrumens de pêche, ainſi que pour la diviſion des lots; mais les vivres ſont payés par le commun, au lieu que dans la Manche chacun porte ſes vivres; il n'y a que la boiſſon & la chaudiere qui ſoient en commun. Le ſel & les barrils pour la préparation du poiſſon ſont payés par les intéreſſés, de même que les gages dont on eſt convenu avec le tonnelier; à quoi on ajoute un barril de harengs pour chaque voyage.

438. NOUS avons déjà dit que pour Yarmouth les mailles doivent être plus grandes que pour la Manche, & moins que pour le nord, afin de les proportionner à la groſſeur des poiſſons. Les bandingues qui répondent aux barrils deſtinés à ſoutenir la tiſſure à une profondeur convenable dans l'eau, ne ſont pas, à beaucoup près, auſſi longues que celles qu'on emploie pour pêcher au nord; on ne leur donne au plus que deux à trois braſſes de longueur, parce qu'à Yarmouth les poiſſons ſe tiennent aſſez près de la ſurface de l'eau; ce qui oblige de raccourcir les bandingues & les baſſouins. Les pêcheurs ſont même perſuadés qu'ils feraient encore une meilleure pêche, s'ils tendaient leur tiſſure tout près de la ſurface de l'eau; c'eſt effectivement ce que font les Anglais en tenant les flottes de liege plus groſſes, en ſupprimant les barrils, & en tenant leurs filets plus légers que ne font les Français & les Hollandais.

439.

439. DANS les parages tels que la Manche où les poiſſons ſe tiennent tantôt plus, tantôt moins profondément dans l'eau, on eſt obligé, ſuivant les différentes circonſtances, de changer la longueur des baſſouins & des bandingues. Nous en avons déjà prévenu; ainſi je n'entrerai point dans des détails ſur la méchanique de cette pêche, ſur la façon de mettre le filet à l'eau & de le relever, parce qu'elle ne differe point de ce que nous avons rapporté dans l'article de la Manche. Mais quoique nous ayons déjà dit que les pêcheurs ſont obligés d'avoir des fanaux allumés lorſqu'ils ſont en pêche, il ne ſera pas ſuperflu de revenir ſur ce point qui eſt encore plus important pour Yarmouth que pour la Manche, à cauſe du grand nombre de vaiſſeaux qui s'y rendent.

440. QUAND les bateaux pêcheurs ſont en dérive ſur leurs filets, & qu'il y en a un qui vient à s'arrêter pour relever les ſiens, il lui eſt ordonné de faire ſignal par trois différentes fois avec un feu de paille, afin d'avertir les pêcheurs qui ſont à la marée de déhaler auſſi leurs filets, & de mouiller leur ancre, pour éviter que tombant ſur le bâtiment qui a mouillé, ils ne fuſſent obligés de couper leurs filets, ou bien celui-ci ſerait forcé de couper ſon cable & de perdre ſon ancre. A l'égard des pêcheurs qui ſeraient ſous le vent de celui qui releve, ces ſignaux ne les intéreſſent pas; ils peuvent continuer leur pêche s'ils le jugent à propos; mais tous ceux qui mouillent pour relever leurs filets, ſont obligés, pour ſe conformer à l'ordonnance, de faire les ſignaux dont nous venons de parler. (22)

441. LE ſervice des équipages eſt à peu près le même à Yarmouth que dans la Manche; néanmoins comme ils ſont plus nombreux, il ne m'a pas paru ſuperflu de dire quelque choſe des fonctions de chacun des hommes qui le compoſent; nous prenons pour exemple un équipage formé de vingt-deux hommes comme étant de force moyenne; voici à peu près les noms qu'on leur donne relativement à leurs fonctions.

(22) Outre ce que l'auteur rapporte en cet endroit de la police que les Hollandais font obſerver à leurs pêcheurs pendant leur travail, & ce que j'ai dit en général, note 13, ſur cette matiere, on en lira, je penſe, ici quelques détails avec plaiſir. D'abord la grandeur des mailles des filets deſtinés pour cette pêche, eſt rigoureuſement déterminée, & ils ne peuvent être employés pour aucune autre pêche. De plus, chaque pêcheur eſt obligé de jeter ſes filets à 100 braſſes au moins de tous les autres bateaux, de garder deux feux dans l'intervalle, après quoi & les filets jetés, il en éteint un & va à la dérive comme les autres. S'il veut s'arrêter & jeter l'ancre, il doit s'éloigner conſidérablement du lieu où ſe fait la pêche; mais s'il y eſt contraint par quelqu'accident, il montre ſon feu par trois fois & à différens intervalles. L'apparition d'un quatrieme feu annoncera que les filets ſont arrêtés à la mer, & on en conſervera deux juſqu'à ce qu'ils ſoient entiérement dégagés. Au reſte, il eſt défendu, ſous peine de punition corporelle, d'en allumer ſans néceſſité ni d'une autre maniere qu'il n'eſt preſcrit par l'ordonnance. Enfin lorſque la plus grande partie d'une flotte ceſſe de pêcher & mouille l'ancre, tous les autres ſont obligés d'en faire de même, &c.

442. Le maître, qui eſt à la barre du gouvernail quand on met dehors & pendant qu'on met le filet à l'eau, & encore quand on dérive ſur les filets lorſque la mer eſt agitée. Quand on eſt à l'ancre & qu'on releve, ordinairement il prend le lanet pour recevoir le poiſſon qui tomberait à l'eau; il aide encore le tonnelier lorſqu'on ſale. Un tonnelier: il prépare & enfonce les barrils lorſqu'on ſale, il en fournit au *forciblement* quand on met le filet à l'eau; & quand on releve, il les reçoit & les arrange auprès du cabeſtan. Pluſieurs *finceleurs:* c'eſt un finceleur ou un contre-maître qui tient la tête du filet, & un autre le pied lorſqu'on le met à l'eau; il en eſt de même quand on le releve. Les *forciblemens* ſont ceux qui démarrent les bandingues, & les baſſouins quand on releve, & qui les amarrent lorſqu'on met le filet à l'eau. On nomme *becs-d'ancre* ceux qui lovent ou rouent le cable dans la ſoute, & qui mouillent l'ancre. Les *cottiers* ſont ceux qui parent le cable ou le halin au cabeſtan. On appelle *maſſiers*, ceux qui étant ſous la danne, lovent le filet dans ſa ſoute, ou l'en tirent pour le fournir aux finceleurs qui le mettent à l'eau: quand il plie le filet dans la ſoute, on le nomme *loveur.* Comme l'équipage eſt diviſé en deux bordées, chacun fait à ſon bord les fonctions dont on vient de parler. Le plus fort des trois mouſſes leve le cable ou le halin qui eſt au cabeſtan; alors on le nomme *leveur:* le plus faible l'allege, on le nomme *allegeur;* l'autre le reçoit du cabeſtan pour empêcher qu'il ne rippe, on le nomme *teneur;* le loveur le reçoit de ce mouſſe, & le love dans la ſoute. Quand il faut virer au cabeſtan, ſoit pour lever l'ancre, ſoit pour tirer le halin lorſqu'on releve le filet, le tonnelier, les cottiers & quelques finceleurs y ſont employés. Quand on prépare le poiſſon, tous les matelots *A*, *pl. IV*, *fig. 5*, caquent; les contre-maîtres *B*, ſalent; les garçons & les mouſſes *C*, ſervent les mannes, & fourniſſent le ſel. Nous avons déjà dit que les inſtrumens de pêche ne ſont pas différens de ceux dont on fait uſage dans la Manche; ils ont ſeulement de plus ce qui eſt néceſſaire pour ſaler, nous en parlerons lorſqu'il s'agira de la préparation du poiſſon à terre.

De la pêche du hareng ſur les côtes d'Ecoſſe & d'Irlande.

443. Nous pouvons être très-concis ſur la pêche du hareng dans ces parages, puiſque la pêche au nord de l'Ecoſſe differe peu de celle qu'on fait aux Orcades, & que celle d'Irlande reſſemble beaucoup à celle d'Yarmouth.

444. On prétend que les harengs ne ſont pas auſſi abondans aux côtes d'Ecoſſe qu'ils l'étaient autrefois; mais, comme nous l'avons déjà dit, l'abondance & la diſette ne ſont pas des choſes conſtantes; les bancs ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre, de ſorte qu'ils paraiſſent certaines années en grand nombre ſur une côte où pendant pluſieurs années on n'en

voit que fort peu. Ayant égard à ces variations, il paraît aſſez ordinaire que la pêche aux côtes d'Ecoſſe, commence vers la fin de juillet juſqu'à la mi-ſeptembre ; je crois qu'elle ſe fait principalement depuis les environs de Bokeneſs & de Seriniat juſqu'à Sainte-Catherine de Jarmaider.

445. ON dit qu'anciennement les Ecoſſais fumaient tout leur poiſſon, mais que maintenant ils le ſalent en blanc ; ce changement peut dépendre ou de ce que les harengs s'étant éloignés de la côte, les Ecoſſais ſont obligés de les ſaler à bord comme les Hollandais & les Français, ou de ce qu'on préfere à Livourne, à Veniſe, & en Italie où ils portent leurs ſalaiſons, les harengs blancs à ceux qui ſont ſauris.

446. A l'égard de l'Irlande, quoique leur pêche la plus conſidérable ſoit le ſaumon, les mers qui environnent cette isle ſont très-pourvues de harengs depuis le mois d'août juſqu'en octobre ; ils ſalent tout le produit de leur pêche pour l'envoyer en Amérique, à Madere, aux Canaries, & même quelquefois en France ; mais c'eſt en petite quantité : Waterfort eſt ſur-tout recommandé pour cette pêche. (23)

Des habillemens des pêcheurs d'Yarmouth.

447. LES Français ont les mêmes vêtemens que pour la pêche dans la Manche, dont nous avons parlé dans l'article qui regarde cette pêche.

448. COMME les Anglais la font preſque chez eux, ils ſont communément aſſez mal accommodés quand ils ne ſont point en travail ; ils ont de grandes caſaques qui deſcendent juſqu'à la cheville du pied ; elles croiſent par-devant & ſont boutonnées ; les manches ſont aſſez étroites & retrouſſées ; elles ont un collet & ſont peu fendues, tant par derriere que ſur les côtés ; ce ſont preſque les ſeuls pêcheurs qui ſe ſervent de chapeaux ; les autres ont des bonnets. Lorſqu'ils ſont en pêche, ils ôtent leur caſaque, & ont une culotte fort ſerrée ; une chemiſette avec de petites bottes qui ne paſſent pas le genou ; pour certains travaux, ils prennent un cuirier, qui eſt un tablier de cuir, à peu après comme les pêcheurs de morue ; ainſi ils ſont vêtus plus à la légere que les Français.

449. LES Hollandais qui font toute l'année la pêche dans leurs bâtimens, ſont de tous les pêcheurs les mieux équipés, tant pour leurs hardes que

(23) On convient généralement que les côtes d'Ecoſſe & d'Irlande ſont les lieux où les harengs ſe raſſemblent dans le plus grand nombre, & conſéquemment ceux où la pêche peut être la plus avantageuſe. Auſſi les Hollandais y établiſſent-ils leur principale ſtation. Quant à la qualité, après les harengs de Hollande, ceux que les Irlandais préparent, paſſent pour être les meilleurs. Les Ecoſſais n'y réuſſiſſent pas ſi bien à beaucoup près, & ceux que l'on tire de l'Angleterre propre leur ſont encore inférieurs.

pour la commodité de leur emménagement; la plupart ont une petite cabane pour se loger; & comme ils ne pèchent que de beau tems, ils s'y renferment aussi-tôt qu'il fait mauvais. A l'égard de leur habillement; ils ont sur leurs caleçons une sorte de jupon fait d'une grosse étoffe rouge ou bleue, qui leur descend jusqu'à mi-jambe; ils ont sur plusieurs vestes un casaquin dont les manches ne vont qu'à mi-bras; ils se couvrent la tête avec des bonnets Flamands tricottés qui ont un petit rebord: pour le travail, ils ôtent l'espece de jupon dont nous avons parlé; ils prennent un cuirier, des bottines très-légeres, des manigots ou brassards de cuir, & des mitaines ou hale-avant de grosses étoffes. Presque tous les matelots Hollandais savent le métier de tonnelier.

Salaison du hareng à la mer.

450. QUOIQUE je me propose de parler dans la suite, & expressément, des différentes préparations qu'on donne à terre aux harengs, je ne puis me dispenser, en terminant ce qui regarde la pèche d'Yarmouth, de rapporter en peu de mots la façon de les saler à la mer, puisque cette opération s'exécute dans les bâtimens pêcheurs; elle fait partie de la pèche, & pour cette raison elle doit être détaillée dans cet article.

451. ON a vu que les pêcheurs de la Manche faisaient leur possible pour livrer leur poisson dans la journée qui suit la nuit où ils ont été pêchés; ainsi ils ne sont point dans le cas de faire des salaisons à la mer; si la marée & les vents contraires les empêchent de gagner leur port, ils relâchent dans un port voisin, & y vendent leur poisson plutôt que de le saler. Il en est de même des Anglais qui pêchent à Yarmouth, étant très-près de leurs côtes, ils y livrent leur poisson aussi-tôt qu'il est pris; mais quand les pêcheurs de la Manche s'écartent de leur port, craignant de ne pouvoir le regagner à tems, & d'être ainsi exposés à perdre leur poisson, ils embarquent quelques barrils de sel pour pouvoir au moins le brailler & le mettre en état de se conserver quelques jours; ce qui est souvent suffisant pour gagner leur port: cette préparation n'est pas suffisante pour les poissons qu'on prend dans le nord & à Yarmouth, il faut au moins les saler en vrac; & même, autant qu'il est possible, les paquer en barrils: ainsi les Français & les Hollandais, pour rapporter chez eux tout le produit de leur pêche salée, font cette préparation à bord; & pour cela ils suivent tous, à peu près, la méthode que nous allons exposer en peu de mots, réservant à entrer dans de plus grands détails à l'endroit où nous parlerons de la préparation du hareng à terre.

452. LES pêcheurs Normands, après avoir halé leur tissure à bord, mettent le poisson qu'ils ont pris, dans des compartimens qu'ils font sur le

pont, & qu'ils nomment *huches* ou *jardinets*. L'équipage A, assis sur le pont, *pl. IV, fig. 5*, le caque, c'est-à-dire, qu'ils prennent l'un après l'autre les harengs, à qui ils ouvrent un peu la gorge avec un petit couteau, & lui arrachent les ouies que les pêcheurs nomment *guignes*; ils tirent en même tems l'estomac & l'intestin qui est fort court. On met le poisson caqué dans des mannes *C*, qu'on porte à l'arriere sous la danne, où on le braille; pour cela on le met avec du sel dans un grand baquet, ou dans une grande bassine de cuivre faite comme une casserole à deux anses; elle peut avoir vingt à vingt-quatre pouces de diametre, & six pouces de profondeur: on remue le poisson avec le sel; il en faut environ un boisseau & un quart par barril, ce qui fait, à peu près, un minot & demi pour chaque last de harengs blancs; on verse le poisson dans des tonnes: en cet état, il ne pourrait se conserver que quelques jours; c'est pourquoi quand on n'est pas dans le cas de rentrer promptement dans le port, on le met en vrac, dans des barrils que l'on tasse le plus que l'on peut avec un fouloir de bois; si même on en a le loisir, on met un faux-fond *B* sur le poisson, & on le saute pour l'emplir le plus qu'il est possible; on laisse ensuite, si l'on peut, le poisson s'affaisser pendant quelques heures, afin que le sel se fonde; mais on est souvent obligé de précipiter toutes ces opérations à cause des mauvais tems, ou pour débarrasser le pont, & afin de continuer la pêche: ces raisons engagent quelquefois à brailler ou à saler en vrac des poissons qui ne sont point caqués. Ce sont ces harengs qu'il est défendu par l'article VI de l'arrêt du parlement, de saler ou embarriller; il faut le vendre aux craquelotiers.

453. QUELQUES précautions qu'on prenne à bord, il faut vuider à terre les barrils salés en vrac pour les paquer avec plus de soin, comme nous l'expliquerons dans la suite. Voilà, à peu près, tout ce que j'avais à dire sur la pêche du hareng à Yarmouth; je vais maintenant parler de sa livraison dans le port.

De la vente & de la livraison du poisson d'Yarmouth dans les ports de la Manche.

454. APRÈS avoir parlé de la vente & de la livraison des harengs frais, il convient de dire maintenant quelque chose des harengs braillés ou salés en vrac à la mer, & de rapporter l'usage qu'on suit pour les vendre & les livrer aux marchands saleurs.

455. IL y a des bateaux qui n'attendent point pour revenir dans leurs ports, que leur cargaison soit complete, sur-tout quand ils ne se trouvent pas sur des lits de harengs qui leur fassent espérer de compléter promptement leur chargement. Ils appareillent encore pour revenir à demi-charge,

lorſqu'ils eſperent primer les autres & vendre plus avantageuſement leur poiſſon ; dans ce cas, ils ont de plus l'eſpérance de ſe mettre promptement en état de faire un ſecond voyage, ne fût-ce que pour s'établir à l'embouchure de la Tamiſe, vers Thanet & Oxford.

456. Quand les bateaux pêcheurs ſont entrés dans le port, on décharge les barrils, ſoit en les faiſant couler ſur deux bouts de mâts qui forment un plan incliné, ſoit en les élevant avec un palan ; & quand ils ſont plus hauts que le bord, des matelots qui ſont à terre les tirent hors du bâtiment en halant ſur une manœuvre qui embraſſe le barril ; quand ils ſont aſſez tirés en-dehors, les matelots qui ſont au palan en larguent le garand, & par cette manœuvre bien ſimple, ils les mettent à terre ſans courir riſque de le briſer. Si la marchandiſe n'eſt pas vendue avant le débarquement, on les tranſporte chez le propriétaire du bateau, où elle reſte en magaſin juſqu'à ce qu'elle ſoit vendue, ou que le propriétaire du bateau l'ait priſe pour ſon compte. Comme le hareng eſt dans des barrils, on n'en fait pas le tranſport dans des hottes ou des paniers comme du poiſſon frais, on charge les barrils ſur des brouettes, ou des voitures qu'on nomme *camions*, nous en parlerons dans la ſuite.

457. Il faut, avant la livraiſon, acquitter les droits de quai, de douane, d'octrois, de ſubſiſtance, &c. en ſorte que les propriétaires des bateaux ſont obligés, à leur arrivée, de fournir cinq ou ſix déclarations même à des bureaux où ils ne doivent rien payer ; ce qui occaſionne des procès qui conſomment les pêcheurs en frais, & quelquefois les empêchent de retourner à leur pêche, pour avoir manqué à des formalités qui ne ſont d'aucune conſéquence.

458. L'arrêt du parlement de Rouen, de 1765, remédie en partie à cet abus, en ordonnant, article XIX, *que pour éviter les abus réſultans de la livraiſon des harengs braillés au compte, accélérer la livraiſon & le départ des bateaux, éviter la confuſion & les diſcuſſions réſultantes du mêlange & du renvoi des barrils aux bateaux, le hareng braillé ne ſera point vendu au mille, & le ſera dorénavant au laſt de douze barrils pleins ; comme il eſt dit* à l'article XVIII : il eſt en outre dit, *lequel hareng ſera employé pour être ſauri, bouffi, ou débité aux revendeurs.* Cet article mérite explication ; car le hareng mis en barril & enfoncé, n'eſt pas ſimplement braillé, mais ſalé en vrac ; lequel, ſuivant le même arrêt, doit être paqué dans le port en barrils : ainſi ce ne ſont pas ces harengs qui doivent être braillés. Nous aurons occaſion d'expliquer cela plus en détail.

459. Nous venons de dire que les harengs mis en barrils ſe tranſportent au débarquement chez les marchands ſur différentes voitures en Hollande, au moyen des canaux, les corves ou autres bâtimens, arrivent vis-à-vis les

maisons des marchands ; en Angleterre, on charge les barrils sur des traîneaux auxquels on ajoute quelquefois quatre petites roulettes ; les uns & les autres sont traînés par des chevaux : en France, on voiture les barrils, comme nous venons de le dire, ou sur de grandes brouettes, ou sur des voitures à deux roues qu'on nomme *camions*.

460. LES grandes brouettes n'ont, comme les autres, qu'une roue à leur extrêmité ; comme elles doivent porter des poids considérables, qui, à la vérité, sont du côté de la roue, pour donner à l'homme qui est seul dans les brancards, plus de force au moyen des longs léviers, on donne treize à quatorze pieds de longueur aux brancards ; on les charge ordinairement de deux barrils, & quelquefois un petit par-dessus ; un homme qui a une bricolle passée sur ses épaules soutient les brancards suffisamment élevés, & contribue peu à faire avancer la brouette : c'est une femme ou un fort garçon qui, étant sur le côté auprès de ce qu'on peut nommer *la ridelle* de la brouette, empêche le deversement, & en même tems pousse la brouette pour la faire avancer : quand la charge est considérable, ils prennent un aide qui hale avec une corde attachée au-devant de la brouette. Quand ils n'ont à voiturer qu'un demi-barril, ils prennent de petites brouettes qu'ils nomment *guinguettes*, dont les brancards n'ont que sept à huit pieds de longueur ; alors un homme suffit pour les mener.

461. MAIS pour les transports considérables on se sert de voitures à deux roues, sur lesquelles on met jusqu'à six barrils ; les limons ont vingt à vingt-deux pieds de longueur ; ils sont liés par quatre paumelles ou entre-toises ; il n'y a à l'avant qu'un timon, qui a une traverse où se mettent deux femmes ; deux hommes font tourner les roues, & souvent un ou deux poussent par-derriere ; de sorte que cinq ou six hommes suffisent pour voiturer six barrils. A Dieppe, de même qu'il faut un privilege pour les hottes, il en faut un pour les camions : je ne vois pas quel avantage peuvent produire ces gênes, qui me paraissent sujettes à bien des inconvéniens.

Du compte du hareng salé.

462. J'AI expliqué en son lieu comment on compte les harengs frais pour en faire la livraison, & j'ai rapporté l'article de l'arrêt du parlement de Rouen, qui ordonne que la livraison des harengs frais se fera à la mesure. Lorsqu'on vend le hareng salé en détail, on le compte comme on faisait le frais ; c'est-à-dire, qu'on le livre à la poignée, au cent & au mille : on se rappellera que la poignée est de quatre harengs ; le cent est de trente-deux poignées, ce qui fait cent vingt-huit harengs ; le mille est de dix de ces cents, & par conséquent de douze cents quatre-vingt : ainsi le compte du hareng salé est exactement le même que celui du hareng frais.

463. LA livraiſon du hareng ſalé en gros, ſe fait par *laſt* ou *leſt*, ces termes ſont également d'uſage ; on les livre auſſi par barrils, dont il faut douze en vrac pour faire un laſt, & il n'en faut que huit des harengs paqués, qui doivent contenir le même nombre de harengs.

464. POUR faciliter la réclamation des acheteurs contre les pêcheurs fauteurs d'un empliſſage défectueux, ſoit par la qualité dont il eſt parlé à l'article XVIII de l'arrêt du parlement de Rouen, que nous avons cité plus haut, ſoit par la quantité ; il eſt ordonné par l'article XX du même arrêt, *que tous les maîtres de bateaux ſeront tenus avant de commencer leur pêche, de dépoſer au greffe de l'amirauté & de la juriſdiction conſulaire, dans les ports où il y en a, ſans frais, un double de la marque dont ils entendront imprimer chacun des barrils qu'ils deſtineront à ladite pêche, & de diſtinguer avec la rouane, les premier, ſecond & troiſieme voyages, &c. afin d'avoir une conviction contre les contrevenans.* Par l'article XXI du même arrêt, *le barril de hareng paqué ne ſera réputé plein, loyal & marchand, qu'autant qu'il peſera* 290 *à* 300 *livres poids de marc, y compris la tare du barril, qui, étant vuide* (lors même qu'il y aurait eu auparavant du hareng ſalé en mer ou paqué à terre) *ne pourra peſer plus de* 30 *à* 40 *livres auſſi poids de marc ; & dans lequel ne pourra ſe trouver plus de* 3 *à* 4 *livres de ſaumure.* Et par l'article XXII, *le demi-barril & le quart, ſuivront proportionnellement le poids du barril, à raiſon néanmoins de* 290 *livres au moins, les deux demi-barrils ou les quatre quarts.* Voilà, à peu près, tout ce que nous avions à dire ſur la pêche & la livraiſon des harengs ; nous allons actuellement parler de leur ſalaiſon & de leur préparation.

ARTICLE XII.

Des préparations qu'on donne aux harengs pour les conſerver.

465. APRÈS avoir expoſé aſſez en détail la pêche du hareng dans la Manche, hors la Manche à quelque diſtance de ſon embouchure, dans les pays le plus au nord par les naturels du pays, à la hauteur des Orcades, principalement par les Hollandais, aux côtes d'Ecoſſe, & enfin au nord de l'Angleterre qu'on nomme *d'Yarmouth*, il convient de détailler les différentes préparations qu'on leur donne pour les mettre en état de paſſer dans le commerce.

466. IL y a quelque raiſon de croire que ce ſont les Baſques qui ont les premiers tenté d'aller chercher les harengs dans le nord ; mais quand on adopterait cette conjecture, il eſt certain que les Hollandais s'étant occupés de cette pêche, l'ont pratiquée en grand, qu'ils l'ont perfectionnée, & ſe la ſont tellement

tellement appropriée, qu'ils sont maintenant presque les seuls qui la fassent (24). Les Hollandais ont de plus l'avantage d'avoir vu naître chez eux, celui qui a imaginé la maniere de saler le hareng en blanc, & de le bien paquer dans les barrils : voilà ce qui regarde le hareng blanc salé.

467. ON ne peut contester aux Normands d'avoir imaginé la préparation du hareng saur, puisqu'il est notoire que jusqu'à la guerre de 1688, il passait tous les ans en Angleterre, vers la fin d'août, plusieurs habitans de Varangeville-sur-Mer, petit village situé à une grande lieue de Dieppe, qui se rendaient à Yarmouth & dans les petits bourgs voisins du nouveau & vieux Krikeley, où ils travaillaient dans les ronssables jusqu'à la fin de la harengaison dans ces parages; & il y a encore aujourd'hui des descendans de ces premiers saurisseurs, qui ayant appris de leurs peres & par un long usage, la maniere de saurir le hareng, se sont conservés une telle réputation sur ce point, qu'ils vont à Dunkerque, à Calais, à Boulogne, & à plus forte raison à Dieppe, faire leur métier; ainsi si l'on apperçoit de la différence dans les harengs qui ont été sauris en différens endroits, cela ne peut dépendre que de la qualité du poisson ou de l'attention plus ou moins grande des saurisseurs, le fond de la méthode étant toujours le même.

468. JE me propose de détailler les différentes préparations qu'on donne aux harengs; mais comme pour toutes il faut employer du sel, qui est la substance vraiment conservatrice, je vais commencer par rapporter quels sont les différens sels dont on se sert, & les qualités qui leur sont particulieres.

Du sel qu'on emploie pour les différentes préparations des harengs.

469. POUR toutes les préparations qu'on donne aux harengs dans la vue de les conserver, & de les mettre en état d'être transportés fort loin, on emploie toujours du sel; mais il y en a de différentes qualités, & tous ne sont pas également propres à faire de bonnes salaisons : c'est ce que nous nous proposons de faire connaître, quoique nous en ayons déjà parlé à la premiere section de la seconde partie, à l'occasion de la morue : nous invitons même à consulter ce que nous en avons dit à l'endroit cité; cependant nous allons reprendre cet objet intéressant, & le suivre encore plus en détail que nous ne l'avons fait; la différence qu'il y a entre les salaisons des harengs & celles des morues l'exige.

470. LES sels dont les Français font usage, sont ceux de Poitou, de Saintonge, de Bretagne & de Normandie. Tout le monde convient que la qualité

(24) Cependant, comme nous l'avons dit ailleurs, les Anglais s'en occupent beaucoup aujourd'hui, en profitant du voisinage des lieux où elle est la plus abondante, & ils mettent tout en usage pour réussir à partager ce trésor avec leurs laborieux voisins.

de ceux qu'on nomme *de Brouage*, eſt ſupérieure à celle des autres. On les fait dans les marais ſalans de Brouage, de Marans, de l'isle de Ré & autres lieux de la côte de Saintonge & de Poitou : auſſi n'y a-t-il point de lieu en France, où le commerce du ſel ſoit auſſi conſidérable que dans les provinces que je viens de nommer.

471. QUAND ces ſels ſont anciens, qu'ils ſe ſont bien égouttés, qu'ils ſont devenus doux, ils ne font point ouvrir le poiſſon, ils n'en raccornilſent point la chair, ils lui laiſſent tout ſon bon goût, ſans lui communiquer d'âcreté ; en un mot, quand on emploie une juſte proportion de ſel, on eſt certain de faire de bonnes ſalaiſons.

472. LES ſels de Bretagne provenant des marais ſalans du Croiſic, qui eſt ſitué dans le comté Nantais, entre la Loire & la Vilaine, ſont employés pour les ſalaiſons de la province : il s'en enleve encore une plus grande quantité de Bouin, qui eſt à l'extrêmité du comté Nantais, ſur les frontieres du Poitou ; outre ce qui ſe conſomme de ces ſels dans le pays, pour les alimens & les ſalaiſons, les Flamands & même les Picards en enlevent pour le rafiner & le blanchir. Ces ſels rafinés qui ſéduiſent à cauſe de leur blancheur, paſſent pour être plus âcres & plus corroſifs que les ſels gris de Brouage ; néanmoins on prétend que pour cette raiſon, il eſt avantageux d'en mêler avec ceux de Brouage, lorſqu'il s'agit de ſaler des harengs fort gras & huileux.

473. TOUS les ſels de baſſe-Normandie ſont blancs : les ſalines ſont établies auprès de grandes plages de ſable, que la mer recouvre & abandonne à toutes les marées ; la petite quantité d'eau de mer qui reſte dans l'inégalité de ce ſable, s'évapore à la baſſe mer, & le ſel reſte à la ſuperficie du ſable. Les ſauniers ramaſſent le ſel avec le ſable de la ſuperficie ; ils en forment des meulons entourés de rigoles qui répondent à un vaſe de bois qui eſt en terre, où la ſaumure qui découle de ces monceaux qu'on a ſoin d'arroſer avec de l'eau douce, ſe raſſemble ; & quand elle eſt ſuffiſamment chargée de ſel, on l'évapore ſur le feu. Ces ſels ſont très-blancs, mais en petits grains ; on remarque qu'ils ne conſervent pas la viande auſſi bien que les ſels de Brouage ; & les épreuves qu'on en a faites pour ſaler du poiſſon, n'ont pas réuſſi : mais on s'en ſert très-utilement dans cette province pour les beurres, qui y ſont un objet conſidérable de commerce.

474. QUELQUES-UNS emploient encore pour ſaler les harengs, du ſel de retour des campagnes, qu'on a embarqué pour la pêche de la morue. On peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere ſection de cette ſeconde partie ; pourvu que ce ne ſoit pas des ſels vieux qui ſoient tombés des tas de morue, je crois qu'on peut en faire de bonnes ſalaiſons, ſur-tout ſi l'on avait l'attention de les expoſer au ſoleil ſur des voiles pour les bien deſſécher.

475. LES étrangers nos voiſins emploient pour leurs ſalaiſons des ſels blancs

d'Eſpagne & de Portugal, ce qui fournit aux Hollandais & aux Anglais un commerce aſſez conſidérable, qui conſiſte à aller chercher, ſur-tout en Portugal, les ſels dont ils ont beſoin : les Français n'y ont point recours, d'autant que par les réglemens, il eſt dit que toutes les ſalaiſons ſeront faites avec du ſel de Brouage : mais c'eſt à la ville de Sétubal en Portugal, ſituée dans l'Eſtramadure, que l'on va charger la plupart des ſels que les peuples du nord conſomment ; il s'y rend un grand nombre de bâtimens pour en faire des chargemens.

476. CE ſel eſt infiniment plus beau que celui de Brouage : mais il eſt bien inférieur en qualité ; & les Hollandais qui en ſont convaincus, mêlent quelquefois du ſel de Brouage avec celui d'Eſpagne ou de Portugal, & on convient que ce mêlange fait des merveilles, mieux même que le ſel de Brouage pur, lorſque le poiſſon eſt gras & huileux ; c'eſt, à ce qu'on aſſure, par ce mêlange que les Hollandais parviennent à faire de très-belles & bonnes ſalaiſons. Cela peut être ; néanmoins on verra dans la ſuite que la perfection de leurs grandes ſalaiſons dépend des attentions qu'ils apportent à toutes leurs opérations.

477. L'ORDONNANCE de Hollande veut que tout le ſel qui eſt employé pour les ſalaiſons de hareng, ſoit examiné avant d'être embarqué, par les jurés des lieux, pour conſtater s'il eſt de bonne qualité, s'il n'y a point d'impuretés qui y ſoient mêlées ; les pêcheurs doivent apporter un certificat de cette viſite, à peine de 25 florins d'amende.

478. L'ORDONNANCE de la gabelle de France n'a point fixé la quantité de ſel que prendraient les pêcheurs qui ſalent à la mer ; & effectivement cela ne pouvait pas ſe faire comme pour les ſalaiſons qu'on fait à terre, à cauſe de la perte qui s'en fait à la mer, ſoit par les tems de pluie ou les gros tems, & pluſieurs autres accidens auxquels les pêcheurs ſont fréquemment expoſés. Il eſt arrivé, par exemple, qu'ayant préparé ſur le pont du ſel & du poiſſon qu'on voulait ſaler, une lame a emporté & le ſel & le poiſſon. Nous rapporterons dans un inſtant la quantité de ſel que l'ordonnance accorde pour les ſalaiſons qu'on fait à terre, dans les provinces où les gabelles ſont établies.

479. LES ſels de Brouage ſont donc réputés beaucoup meilleurs pour les ſalaiſons des harengs, que les ſels blancs de Normandie, d'Eſpagne & de Sétubal, qui ont l'avantage de conſerver la chair plus blanche ; mais étant âcres, ils la racorniſſent, lui font perdre de ſon bon goût & de ſa délicateſſe.

480. DANS les ports, comme eſt, par exemple, celui de Boulogne, où il n'y a point de gabelles, les marchands tirent directement leur ſel de Brouage ; ils l'apportent par mer ; & l'emploient tel qu'il leur vient, & ſans aucune gêne. A l'égard de ceux qui ſont ſitués en pays de gabelle, l'ordonnance des gabelles de 1680, article 7, accorde indiſtinctement la quantité de ſept minots & demi de ſel, pour chaque laſt de harengs, ſans faire de

distinctions de harengs pleins ou de harengs gais. Cependant le hareng plein exige plus de sel que le gai, parce qu'il est plus gros & plus gras; à quoi on peut ajouter que le hareng nouvellement pêché, prend plus de sel que les autres, parce qu'il rend plus de sang & d'eau. Les marchands disent que quand on emploie trop de sel, sur-tout pour le hareng maigre, on raccornit leur chair; mais ce qu'ils ont de trop pour saler les harengs gais, les met en état de bien saler ceux qui sont pleins & gras nouvellement pêchés.

481. Le minot contient deux boisseaux, le boisseau seize pots ou trente-deux pintes de Paris; le pot pese trois livres, & le poids augmente à mesure que l'on garde plus long-tems le sel. Un pot de sel vieux est plus pesant qu'un pot de sel nouveau; mais en 1680 on remplissait les mesures à la pelle, au lieu que maintenant on les remplit avec une trémie grillée, ce qui fait la différence de près d'un neuvieme ou de vingt livres par minot.

482. Cet article ne regarde point le port de Dieppe, où, par un privilege dont la ville jouit depuis l'établissement de la gabelle en 1344, les marchands achetent à Brouage le sel dont ils ont besoin; mais s'ils répandaient dans les campagnes ou les autres ports, le sel qu'ils ont de trop, ils éprouveraient des avaries auxquels ne s'exposent pas les bons marchands.

483. De plus, l'ordonnance de Louis XIV, du mois de mai 1680, concernant la gabelle, maintient les habitans de Dieppe & du Pollet dans la jouissance de ces privileges, & prescrit les formalités qu'il faut observer pour être admis à la bourgeoisie, & jouir de la franchise du sel, lorsqu'un habitant n'est point né dans la ville.

484. Il ne suffit pas qu'un négociant qui a des vaisseaux, & un marchand des salaisons, soit bourgeois, il faut en outre qu'il soit reçu aux grandes salaisons; c'est l'intendant de la généralité qui l'y admet sur les témoignages qui lui sont rendus par le subdélégué & les officiers municipaux, ainsi que par le contrôleur à la franchise prépose par les fermiers généraux: reste à savoir si toutes ces attestations de probité s'obtiennent gratis. Or, quand un bourgeois est reçu grand saleur, il peut faire le commerce du sel, en tirer pour son compte, le déposer dans ses caves dont le fermier a une clef; il a droit d'en fournir ses bateaux, & d'en vendre à son profit, soit aux autres commerçans, soit aux habitans pour leur consommation.

485. Depuis l'imposition des huit sols pour livre, sur les sels fournis aux privilégiés, qui se prend, non sur le prix réel du sel, mais sur celui que le vendent les fermiers, le sel qui ne revenait à l'habitant que sur le pied de quarante ou quarante-cinq sols le boisseau, coûte dix à onze livres; mais ce droit n'a été imposé que sur le sel de cuisine & de saliere, & non sur celui qui est employé aux salaisons du poisson. Sans cette restriction, le commerce des salaisons était perdu pour Dieppe. On a prétendu que la quantité de sel qu'on ac-

corde aux saleurs des autres ports, serait plus exactement fixée, si on livrait les harengs à la mesure & non au compte; c'est sur quoi nous nous abstiendrons de rien décider, n'ayant pas été à portée d'examiner cette question avec assez d'exactitude.

486. NOUS l'avons déjà dit, le sel de Brouage est réputé le meilleur pour les salaisons; néanmoins voici un fait qui prouve que pour cela il faut qu'il soit vieux. Une année que les salines de Brouage avaient peu fourni de sel, ce qui arrive dans les années fraîches & humides, les fermiers généraux obtinrent du ministere une défense d'en laisser enlever par les saleurs de poisson, jusqu'à ce que les greniers des gabelles eussent été remplis; en conséquence, les armateurs n'ayant pu en obtenir, n'envoyerent ni à la pêche de la morue, ni à celle du hareng: enfin la défense fut révoquée; mais les pêcheurs n'eurent que du sel nouveau, qui n'était pas propre à faire des salaisons; la plus grande partie des harengs & des maquereaux se gâterent, on fut obligé d'en jeter beaucoup à la mer, & les marchands éprouverent de grandes pertes. Je crois qu'on peut attribuer ce mauvais succès à du sel marin à base terreuse, qui est très-âcre, mais qui se détruit en grande partie, quand on garde le sel d'une année à l'autre.

487. COMME presque tous les harengs qu'on prépare, se mettent dans des barrils, il est à propos de faire connaître les différens barrillages. (25)

Des barrils pour le transport du hareng salé.

488. NOUS avons dit comment on arrangeait les harengs frais dans des paniers, pour les transporter par charrois ou à dos de cheval, dans les endroits où s'en fait le débit. A l'égard des harengs salés, presque tous se mettent dans des barrils pour les conserver & en faciliter le transport; & comme ils se vendent assez ordinairement dans les barrils, il faut, pour la fidélité du commerce, que ces barrils soient de jauge; c'est ce que nous allons expliquer présentement.

489. EN Hollande, il est ordonné que les futailles où l'on met le hareng, seront marquées de la marque du tonnelier, & ensuite examinées en public par des jurés, qui rejettent toutes celles qui ne sont pas de bon bois, ou dans lesquelles il se trouve des défauts capables de communiquer un mauvais goût au hareng; après cette visite, on y imprime la marque de la ville.

490. EN plusieurs endroits de France, il y a une police à peu près pareille, que nous avons fait connaître en rapportant le texte de l'arrêt du par-

(25) Mais assez inutile d'employer toute une planche gravée pour les représenter, de même que ceux qui les construisent, ou qui les mesurent.

lement de Rouen. A Dieppe, on diſtingue en général deux eſpeces de futailles pour les harengs, ſavoir, les barrils caques, & les barrils romains; les premiers ſe diviſent en demis, en quarts & en huitiemes; les autres dits *romains*, ne ſe diviſent qu'en demis & rarement en quarts. Je crois que l'épithete de *romain* vient de ce que ces barrils ſont deſtinés à renfermer des harengs ſaurs, dont beaucoup paſſent dans la Méditerranée; mais ce n'eſt là qu'une conjecture.

491. LES barrils caques ſervent à mettre le hareng blanc ſalé; ils doivent être bien étanches; on les fait quelquefois de chêne, le plus ſouvent de hêtre. Ces barrils ſont ſujets à la police, tant pour la condition du tonnelage, que pour la jauge.

492. LES barrils romains ſont, comme nous venons de le dire, deſtinés à être remplis de harengs ſaurs; il n'eſt point néceſſaire qu'ils ſoient auſſi parfaitement étanches que ceux qu'on deſtine pour le hareng blanc; & comme ils ne ſont point ſujets à viſite, les tonneliers peuvent faire les douves de toutes ſortes de bois. Les habitans du nord paquent leurs harengs dans des futailles de ſapin: on prétend que ce bois communique au poiſſon une odeur déſagréable; c'eſt pourquoi ceux qui font des chargemens de hareng dans le nord, tirent le poiſſon des futailles de ſapin, & le paquent dans des barrils de chêne ou de hêtre, ſi c'eſt pour le hareng blanc, ou de tout autre bois qui n'ait point d'odeur, ſi c'eſt pour des harengs ſaurs.

493. LE barril caque doit avoir de hauteur, de dehors en dehors vingt-ſix pouces; en-dedans, de jable en jable, vingt-quatre pouces; d'un fond à l'autre vingt-trois pouces, à cauſe de l'épaiſſeur des douves de fond qui font ſaillie en-dedans; le diametre en-dedans au bouge eſt de dix-neuf pouces, non compris l'épaiſſeur d'une des douves qu'on peut eſtimer un demi-pouce, de ſorte que le diametre en-dehors & au bouge, eſt de vingt pouces; le diametre aux bouts de dedans en-dedans, doit être de ſeize pouces; ſi l'on prend cette meſure en-dehors, elle aura, à cauſe de l'épaiſſeur des douves & du cercle, dix-ſept pouces & demi à dix-huit pouces.

494. LE tonnelier doit ſe conformer à cette jauge; & pour répondre de ſon ouvrage, il eſt obligé de mettre ſa marque ſur tous les caques, demi-caques, quarts & huitiemes de caques qu'il vend; & lors des viſites de la police, il eſt condamné à l'amende, quand il ſe trouve en contravention. Le barril caque contient quinze veltes, ou à peu près cent trente pintes meſure de Paris, qui reviennent à ſoixante-quatre ou ſoixante-cinq pots, meſure de Dieppe; il contient en vrac (ce terme *vrac* a été expliqué) depuis ſix juſqu'à huit cents harengs pleins, plus ou moins ſuivant leur groſſeur; & quand il eſt bien paqué, il peut en tenir de neuf cents à mille: il eſt ſenſible qu'il doit contenir une plus grande quantité de harengs gais.

495. LE demi-barril a de hauteur en-dehors vingt pouces & demi; en-dedans, dix-huit pouces & demi ſans le fond; le diametre en-dedans & au bouge eſt de 15 pouces, ou ſeize pouces en-dehors, parce qu'il faut y joindre ſix lignes pour l'épaiſſeur des douves; le diametre intérieur au bout eſt de douze pouces trois lignes, à cauſe de l'épaiſſeur du bois, environ quinze pouces trois lignes: il contient à peu près trente-deux à trente-trois pots.

496. LE quart de barril caque, a ſeize pouces quatre lignes de haut, quatorze pouces quatre lignes en-dedans, ſous le fond, parce que les jables ont un pouce de hauteur; ſon diametre en-dedans au bouge, eſt de douze pouces, & celui des bouts en-dedans eſt de dix pouces deux lignes, l'épaiſſeur des douves n'étant pas compriſe: il contient à peu près ſeize à dix-ſept pots.

497. LES demi-quarts ou huitiemes de barril, contiennent huit à neuf pots; ils ont treize pouces de haut en-dehors, onze pouces entre les jables qui ſont à un pouce de l'extrêmité des douves; à chaque bout, le diametre au bouge en-dedans, eſt de huit pouces & demi. Ces demi-quarts & huitiemes de barrils, ne ſervent qu'à paquer du hareng blanc; on les emploie rarement à mettre des harengs en vrac, ſi cela arrive, c'eſt lorſque les pêcheurs le font à la mer pour leur compte.

498. IL eſt bon de remarquer que le poiſſon contenu dans un barril, ne peut jamais faire juſte deux demi-barrils, non plus qu'un quart deux huitiemes; néanmoins ce qui eſt contenu dans quatre quarts, approche beaucoup de ce que contient un barril; ainſi toutes ces dimenſions n'ont point été établies rigoureuſement. Les barrils qu'on nomme *romains*, n'ont point de jauge fixe, d'autant qu'on vend le hareng ſaur au nombre; ſeulement pour gagner quelque choſe ſur la voiture, en ne multipliant pas les barrils, les commettans recommandent qu'ils contiennent au moins douze cents harengs. On ne fait de demi-barrils romains que quand ils ſont commandés.

499. QUAND les tonneliers livrent les barrils caques aux ſaleurs, ils n'ont que dix cercles, deux en talus ſur le jable, deux auſſi de chaque côté au bouge, à cinq pouces du milieu, & un de chaque côté en bande à la moitié de l'eſpace qui eſt entre les cercles du bouge & ceux du talus. Ces barrils ſervent à mettre en vrac les harengs qu'on ſale, tant à la mer, à bord des bâtimens, qu'à terre, & auſſi les harengs ſauris.

500. QUAND les pêcheurs embarquent de ces barrils pour y mettre les poiſſons de leur pêche, comme ils les rempliſſent du ſel dont ils auront beſoin, ils y font mettre, pour les rendre plus ſolides, douze cercles; pour cela on ajoute un cercle de chaque côté au bouge, de ſorte qu'il y en a trois au lieu de deux, ce qui fait douze au lieu de dix. Quelques-uns croient qu'il eſt ſuffiſant pour les barrils qu'on ne tranſporte pas fort

loin, de mettre vingt cercles ſur chaque barril, cinq ſur chaque bout & cinq ſur le bouge; mais cela ne ſe pratique guere : comme il faut que les barrils de harengs ſalés en blanc ſoient bien étanches, les commettans demandent qu'ils ſoient doublés, ainſi que nous allons l'expliquer.

501. Les barrils qu'on nomme *doublés*, ſont entiérement couverts de cercles, excepté cinq pouces qui reſtent vuides au milieu; le nombre des cercles n'eſt pas fixé, on en met plus ou moins, ſuivant leur largeur; mais il faut qu'on n'apperçoive les douves qu'au milieu. C'eſt dans ces barrils qu'on paque les harengs, comme l'on dit, allités & arrangés à la main.

502. Un de ces barrils bien paqué & preſſé doit contenir depuis mille juſqu'à douze cents harengs pleins, & douze à quinze cents de gais. Les demi-barrils, different ordinairement des barrils, en ce qu'on retranche quelques cercles au bout qu'on ne défonce pas. Communément quand on les embarque, on leur met douze cercles; mais il y a des demi-barrils qui ſont doublés comme les barrils. Les quarts de barrils ſont ordinairement garnis de cercles comme les demi-barrils. Les huitiemes de barrils ont huit cercles, ſavoir, trois ſur chaque bout & un au bouge; cependant quand on doit les envoyer loin, ſoit par mer ou par terre, on les double, à moins que les commettans ne donnent à leurs commiſſionnaires des ordres différens.

503. Quand on fait des envois au loin, le dernier cercle du bout qu'on nomme *talus*, eſt arrêté par trois petites chevilles miſes en triangle; ceci regarde le fond qu'on défonce; & au fond qu'on ne défonce pas, on ajoute dans le jable un cercle retenu par ces trois mêmes chevilles que les tonneliers nomment *pinoches*. Si en roulant ou en déchargeant des barrils caqués, il arrive qu'une douve ſe rompe, lorſque le mal eſt peu conſidérable, on y remédie avec un morceau de douve dont les bouts taillés en chamfrain, paſſent ſous les cercles voiſins; ſinon on ôte la douve défectueuſe, & on en coule une neuve à la place : enfin, quand la futaille eſt mauvaiſe, on lui en ſubſtitue une autre ſans toucher au hareng qui a été paqué, qu'on paſſe dans une futaille, ce qu'on appelle *frelater;* & c'eſt bien à juſte titre; car ces harengs ainſi changés de futaille ſouffrent néceſſairement quelques dommages.

504. Les barrils romains, qui ſervent à mettre du hareng ſaur, & dont la jauge n'eſt pas fixée, ſont plus grands que les caques; ils ont, à peu près, vingt-cinq à vingt-ſix pouces de hauteur; on les livre avec dix cercles, ſavoir, deux ſur le bouge, deux au talus, & un en bande; quand il eſt rempli, on ajoute un cercle ſur le bouge; ainſi il en a douze : quand c'eſt pour envoyer au loin, on les double quelquefois.

505. On arrête ces cercles avec quelques clous qui entrent dans le bout des

des douves; & au fond, qu'on n'ouvre pas, on met dans le jable un cercle arrêté avec des clous; ainsi que nous l'avons expliqué plus haut en parlant des barrils en caques, excepté que pour ceux-ci on emploie des chevilles de bois. Les demi-barrils romains, qu'on ne fait que quand ils sont demandés, sont ajustés, à la grandeur près, comme les barrils.

506. ON ne met jamais de harengs saurs dans des barrils qui auraient servi à des salines, parce qu'ils conservent une humidité qui endommagerait le hareng saur; & les gardes tonneliers confisqueraient ces futailles s'ils en trouvaient, soit sur des charrettes, soit lorsqu'on les porterait pour les embarquer. Au reste, ce que nous venons de dire sur la jauge des barrils, est conforme à ce qui se pratique à Dieppe; mais cette jauge varie beaucoup dans les différens ports.

507. LES barrils de Saint-Valery en Caux, & de Fescamp, sont plus grands, & contiennent souvent deux lits de harengs de plus que ceux de Dieppe, ce qui fait presqu'un douzieme de différence : au contraire, les barrils de Calais & de Boulogne sont plus petits que ceux de Dieppe. Voici les dimensions que M. de Blaveau a prises à Boulogne, & qu'il a bien voulu m'envoyer : pour les barrils, un pied onze pouces six lignes de hauteur; diametre au bouge, un pied six pouces six lignes; diametre au jable, un pied trois pouces trois lignes un quart. Pour les demi-barrils, hauteur, un pied six pouces six lignes; diametre au bouge, un pied trois pouces quelques lignes; diametre au jable, un pied trois à quatre lignes. Pour les quarts de barrils, hauteur, un pied un pouce; diametre au bouge, un pied; diametre au jable, dix pouces. Treize barrils de Boulogne auraient peine à en faire douze de Dieppe.

508. LES barrils de Hollande sont, à très-peu de chose près, comme ceux de Calais; mais les harengs y sont plus proprement accommodés. On perd toujours un barril par last, lorsqu'on veut les paquer suivant l'usage de Dieppe; cependant on les livre souvent dans les barrils de Hollande pour éviter les frais de paquage, de doublage, & ce qui est plus considérable, l'achat des barrils.

509. QUANT au travail des tonneliers, les uns relient les barrils; un autre les saute pour presser le poisson; un troisieme appose sa marque à chaud, sur le fond des barrils; d'autres les roulent & les arrangent sous un hangar. Ceux qui seront curieux d'avoir des connaissances très-étendues sur l'art du tonnelier, trouveront de quoi se satisfaire en consultant dans les arts de l'académie, ce que M. Fougeroux de Bondaroy, de l'académie des sciences, a donné touchant cet art. Mais avant d'entrer dans les détails sur les diverses salaisons, il nous paraît convenable de dire quelque chose des fonctions des différens ouvriers qui y sont employés.

Des ouvriers employés aux ſalaiſons du hareng.

510. POUR les ſalaiſons qui ſe font à la mer, c'eſt le maître qui préſide aux différentes opérations; nous avons dit que c'était lui qui, communément, faiſait la fonction de ſaleur : les matelots *A*, *pl. IV*, *fig.* 5, caquent les harengs, c'eſt-à-dire, qu'ils en tirent les ouies; ce ſont encore eux qui les braillent, & quelquefois ils les paquent en vrac B. Communément pour les pêches, où il faut ſaler les harengs en vrac, on embarque un tonnelier; quand on ne fait cette opération que dans des cas forcés, en quelque façon accidentellement, c'eſt un matelot qui fait cette fonction; pour cela on eſſaie de comprendre dans l'équipage quelques matelots qui ſoient un peu tonneliers.

511. MAIS à terre chez les ſaleurs, c'eſt le maître ſaleur *A*, *pl. V*, *fig.* 2, qui préſide à toutes les opérations, & qui ordonne à tous les ouvriers. Quand il eſt occupé à d'autres ouvrages, il eſt remplacé par un ouvrier B, qu'on nomme *garçon de cour;* c'eſt lui qui, en l'abſence du maître, doit avoir l'œil à tout ce qui ſe paſſe; & les autres ouvriers lui ſont ſubordonnés. C'eſt lui auſſi, qui marque à chaud les barrils, ſuivant l'eſpece de poiſſon qu'ils contiennent, & qui y appoſe la marque du marchand ſaleur, pour que s'il y a de la fraude, on ſache à qui s'en prendre; c'eſt pourquoi on le voit en B, *fig.* 3, qui tient à la main l'inſtrument qui ſert à faire cette marque; & il a auprès de lui un braſier pour chauffer ſes fers. Par l'article XXIII de l'arrêt du parlement de Rouen, *tous les ſaleurs ſeront tenus, chacun en droit ſoi, de faire marquer à feu tous les barrils, demi-barrils & quarts, provenans de leurs paquages; & ce, du nom de la ville & du port dont ils ſont, de leur propre nom, avec l'empreinte auſſi à feu, de trois fleurs-de-lys au-deſſous du nom du marchand, ſur le fond des barrils d'une nuit ſeulement, pour les diſtinguer de ceux de deux nuits; à peine, &c.* Nous avons dit que celui qui tient les comptes pour le déchargement du poiſſon & la livraiſon, ſoit aux chaſſes-marée, ſoit aux ſaleurs, ſe nomme *écoreur.*

512. IL faut avoir pluſieurs tonneliers pour ouvrir les barrils en vrac, enfoncer ceux qui ſont paqués, couvrir de cercles ou doubler les barrils qui doivent être embarqués ou chargés ſur des voitures : c'eſt le maître tonnelier qui doit fouler ou ſauter les barrils qui ſont pleins; pour cela, on met un faux-fond ſur le poiſſon. Nous avons repréſenté des faux-fonds en *a*, *a*, *a*, *pl. IV*, *fig.* 4; on voit ſur cette même figure, des meules de cerceaux de différentes grandeurs *b*, des douves *c*, des paniers à claire-voie pour égoutter le poiſſon *d*, d'autres *e*, pour les tranſporter; en *f*, une pelle percée pour répandre le ſel, & en *g*, des fers pour appoſer à chaud les marques des marchands, des tonneliers, &c.

513. DEUX tonneliers & souvent un laveur, renversent les barrils en vrac dans la cuve, & le laveur les y lave; ces ouvriers sont à la journée & gagnent le moins de tous ceux qui sont employés dans la cour.

514. ON voit, *pl. V*, *fig.* 5, en D, un tonnelier qui arrange des harengs en vrac que lui apporte le matelot E.

515. LES paquereſſes en nombre, vuident ou caquent les harengs qu'on leur livre frais, comme le fait le matelot C, *pl. V*, *fig.* 5, & elles les portent aux saleurs qui les braillent; ensuite elles les paquent, ainsi que les harengs qu'on leur livre en vrac.

516. TOUS ces ouvriers, les laveurs exceptés, ne sont point à la journée; ils sont payés au barril suivant le prix usité, à moins que le marchand saleur n'exige qu'ils apportent des soins particuliers; auquel cas il convient avec eux de la gratification qu'il doit leur donner.

517. LE maître tonnelier, qu'on nomme aussi *sauteur*, ainsi que les paquereſſes, prennent chacun six harengs à la fin de la journée : on imagine bien qu'ils choisissent les plus beaux, ce qui diminue de la qualité des harengs marchands qui entrent dans le commerce; ainsi il serait mieux de substituer à cet usage une gratification en argent. Et c'est pour remédier en partie à cet abus, qu'il a été défendu aux femmes d'entrer dans les barques des pêcheurs; c'est pour les empêcher de faire ce triage qu'il a été ordonné de livrer les harengs dans des mesures qu'on emplirait à la pelle sur le quai : nous avons rapporté ces articles de l'arrêt du parlement de Rouen. Et c'est encore dans la même intention qu'il est dit, article XVII, *que chaque maître de bateau ne pourra faire plus de deux quarts de harengs salés dans tout le cours de la saison; le tonnelier ainsi que le matelot, plus d'un quart chacun pour leur propre consommation; & le propriétaire plus de deux quarts : à l'effet de quoi chacun des maîtres sera tenu à chaque arrivée du bateau, d'inférer dans la déclaration qu'il est obligé de donner au bureau des octrois, le nombre de quarts faits pour lui & pour les gens de son équipage pour leur provision; à peine en cas de fausseté*, &c.

518. QUOIQUE cet article paraisse très-convenable pour conserver aux harengs qu'on met dans le commerce toute leur bonne qualité, il n'est point suivi; chaque maître ou matelot prépare des quarts pour leur compte particulier : on n'a point sévi contre cet abus, probablement parce que beaucoup de marchands achetent ces quarts des matelots. Je ne parle point ici de la livraison du hareng, des femmes qui les portent dans des paniers, des hommes dans des hottes, ou, quand ce sont des barrils, sur des camions; ces ouvriers ne sont point regardés comme attachés à la cour, & nous avons amplement parlé de leurs fonctions. Ce que nous venons de dire sur la préparation qu'on donne aux harengs pour les conserver & les mettre en état d'entrer dans le commerce, sont des notions préliminaires qu'il nous a paru convenable de rapporter avant

d'entrer dans les détails qu'on trouvera dans l'article ſuivant; nous les regardons comme fort intéreſſans, ce qui nous a déterminé à en faire un article particulier.

Article XIII.

Idée générale de la ſalaiſon du hareng.

519. J'ai rapporté précédemment les avantages que procure la pêche & le débit du hareng frais; j'ai fait remarquer que la pêche du hareng occupe & fait ſubſiſter beaucoup de monde, qu'elle contribue à former de bons matelots, & qu'elle procure à preſque toutes les provinces du royaume, un excellent poiſſon frais : mais ce poiſſon étant ſalé a bien d'autres avantages; il fournit aux peuples du nord une partie de leur nourriture pendant l'hiver; & de plus, il eſt d'un grand ſecours à quantité de peuples, qui, étant éloignés de la mer, ne peuvent jouir de la marée fraîche, ſur-tout dans les tems d'abſtinence; car les harengs ſalés en blanc ou ſauris, ſe tranſportent non-ſeulement dans toutes les provinces des royaumes qui en font la pêche, mais encore dans toute l'Italie, & juſques dans le Levant, où ils fourniſſent une nourriture aſſez généralement eſtimée; d'où naît une branche de commerce très-conſidérable, qui mérite la protection de toutes les nations policées.

520. Les Français, les Hollandais, & les Anglais préparent des harengs, les uns qu'on nomme *ſalés en blanc*, & les autres *ſauris*, quelques-uns à la façon des anchois; mais les Français & les Hollandais en ſauriſſent peu, en comparaiſon de ce qu'ils ſalent en blanc : les Anglais, au contraire, ſauriſſent la plus grande partie des harengs qu'ils pêchent à Yarmouth; ils les nomment *pichling*.

521. On peut ſe rappeller que nous avons dit que quand les pêcheurs s'établiſſent aſſez près de la côte pour livrer dans la journée les harengs qu'ils ont pris la nuit, ils les vendent frais, ou aux chaſſes-marée, ou aux ſaleurs; mais quand, pour quelque cauſe que ce puiſſe être, ils ne peuvent pas faire cette prompte livraiſon, ils braillent leur poiſſon dans leurs vaiſſeaux; quelquefois ils les ſalent en vrac, ou même les paquent dans des barrils. Comme toutes ces opérations qu'on eſt obligé de faire à la mer s'exécutent dans les ports avec plus de ſoin que ſur les vaiſſeaux, nous nous ſommes contentés de les indiquer en parlant de la pêche, remettant à les expoſer plus en détail, lorſque nous traiterions de la ſalaiſon des harengs à terre.

522. Les différentes préparations qu'on donne aux harengs ſont donc de les brailler, de les ſaler en vrac, de les ſaler en blanc, & de les paquer, d'en faire du hareng bouffi, de les ſaurir, de les préparer à la façon du Meklenbourg; enfin d'en faire qu'on nomme *à la haque*, dont les pêcheurs cordiers

se servent pour amorcer leurs haims. Il n'est point question ici des préparations que les chasses-marée donnent aux harengs qu'ils se proposent de transporter frais dans les différentes provinces : nous avons dit qu'elles se réduisaient à les laver & à les arranger dans des paniers. Je remarquerai seulement qu'il pourrait être avantageux pour la conservation des harengs qu'on vend frais, de leur ôter les ouies & les entrailles qui se corrompent plus promptement ; mais les chasses-marée disent qu'ils ne seraient plus marchands. Nous allons suivre les unes après les autres les différentes préparations que leur donnent les saleurs.

Du hareng qu'on nomme braillé.

523. NOUS avons dit que quand les pêcheurs ne pouvaient pas livrer leur poisson dans les vingt-quatre heures du tems qu'il avait été pêché, ils lui donnaient une demi-salaison, qu'on appelle *brailler ;* il est important qu'elle soit faite presqu'aussi-tôt que le poisson est tiré de l'eau. On braille aussi dans les ports le poisson qu'on se propose de saler en blanc ou de saurir ; quand on braille à la mer, cette préparation est en quelque façon provisoire, & met seulement le poisson en état d'être conservé deux ou trois jours sans se gâter, ce qui est ordinairement suffisant pour gagner le port. Cette opération se fait de différentes manieres. A la mer, comme elle doit toujours être faite promptement, on n'habille point les harengs, c'est-à-dire, qu'on ne leur ôte point les ouies ni les entrailles ; c'est bien à tort, car ces harengs ne sont propres qu'à être bouffis ou saurir ; l'arrêt du parlement de Rouen de 1765, le décide ainsi. Quelques-uns, pour brailler, mettent une petite quantité de harengs dans une baille ; ils répandent dessus du sel à la main ; sur cette couche de sel, ils en mettent une de harengs, puis du sel, & ils braillent, brouillent, ou remuent le hareng dans le sel, soit avec les mains, soit avec une spatule.

524. D'AUTRES mettent une petite quantité de harengs, dans une espece de casserole de cuivre avec du sel, & ensuite brouillent le tout pour que le sel s'attache de toute part au poisson. Quand les harengs sont rares, les chasses-marée transportent de ces harengs braillés en différens endroits où ils les vendent comme frais ; mais communément les pêcheurs les renversent dans une baille pour qu'ils prennent le sel, & ils se pressent de gagner le port pour les livrer aux saleurs le plus promptement qu'il leur est possible ; au reste les harengs braillés doivent se livrer à la mesure, comme ceux qui sont frais. Quelquefois les saleurs versent confusément ces harengs braillés dans une tonne D, *pl. V, fig.* 5, qu'on enfonce après avoir mis entre les harengs un peu de sel ; c'est ce qu'on appelle *paquer en vrac :* quand ces harengs ont

été caqués & qu'on a mis ſuffiſamment de ſel, ils peuvent ſe conſerver long-tems.

525. J'AI l'obligation à M. le Teſtu de m'avoir appris qu'il y a une autre façon de brailler à la mer qu'on nomme *en bac* ou *en grenier ;* pour cela, quand le hareng a été brouillé avec le ſel, comme nous l'avons dit, on le jette avec ſon ſel dans un jardinet de la matotte, qu'on a eu ſoin de garnir d'une voile pour retenir le ſel & empêcher qu'il ne ſe rende à la pompe; à meſure qu'on le dépoſe dans le jardinet, on répand par-deſſus un peu de ſel ; cette méthode qu'on appelle *brailler en bac*, n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bonne que de le mettre en vrac, dans des tonnes, ce hareng ne peut être bon qu'à bouffir ; mais on n'a pas toujours des tonnes à la mer, ni le tems de caquer le poiſſon, non plus que de le brailler avec plus de ſoin, & par cette préparation on peut le conſerver aſſez bien pendant quelques jours, pour en faire enſuite des harengs bouffis.

526. CHEZ les ſaleurs, où l'on a plus d'emplacement, & où l'on peut prendre le tems néceſſaire, l'opération de brailler ne ſe fait qu'après que les harengs ont été lavés, moulés, caqués & habillés ; en cet état, comme on le verra dans la ſuite, on les porte aux ſaleurs qui les braillent ; mais pour cela ils ſuivent différentes méthodes.

527. DANS pluſieurs ports, on ſe ſert d'un cuvier ou grande baignoire A, *pl. V, fig.* 1, dans laquelle on verſe une hottée de harengs : ſur-le-champ une perſonne prépoſée au braillage, ſaupoudre deſſus une légere couche de ſel, ce qu'elle répete toutes les fois qu'on verſe une hottée de harengs dans le cuvier, juſqu'à ce qu'il ſoit rempli : on ne le remue pas, & on le laiſſe prendre un degré de ſel convenable, avant de paſſer à une autre opération.

528. DANS d'autres ports, à meſure que les femmes ont habillé le poiſſon elles le jettent dans un bac ou une auge A, *pl. VI, fig.* 6, qui forme comme une large gouttiere de huit pieds de longueur, treize pouces de largeur au bas & dix-huit pouces au haut, & dont un bout eſt ouvert ; ce bac eſt poſé ſur deux chantiers B, qui l'élevent de deux pieds au-deſſus du terrein ; le bout C qui eſt ouvert eſt un peu plus bas que l'autre, pour que le poiſſon coule plus aiſément, quand, étant braillé, on veut le tirer de l'auge ou bac. A meſure qu'on le met dans le bac, des femmes répandent du ſel deſſus, & elles le braſſent ou le remuent avec une pelle, juſqu'à ce que toute la ſuperficie du poiſſon ſoit à peu près également garnie de ſel ; on emploie environ cent cinquante livres de ſel pour brailler un laſt ou dix à douze milliers de harengs : lorſque les poiſſons ſont également garnis de ſel, on les fait couler avec une pelle dans un panier D, qu'on met dans un baquet E, deſtiné à recevoir le ſel qui tombe des harengs pour qu'il ne ſoit pas perdu ; puis on paque en vrac les harengs braillés, comme nous l'expliquerons dans la ſuite.

Opération des caqueuſes pour la préparation des harengs blancs.

529. LES harengs qu'on livre frais aux ſaleurs, ainſi que ceux qui ont été braillés à la mer, ſe traitent de la même maniere, à moins que ceux qu'on a braillés à la mer n'aient été habillés, ce qui eſt très-avantageux : car le hareng braillé qu'on caquerait enſuite, ſerait beaucoup inférieur à celui qu'on aurait caqué & ſalé frais. Le hareng braillé & enſuite caqué, fait toujours une mauvaiſe ſalaiſon ; comme il a pris d'abord peu de ſel, il eſt mou, & en cet état en paſſant dans les mains des caqueuſes, il eſt ſujet à ſe peigner. C'eſt pour ces raiſons que l'arrêt du parlement de Rouen, article VI, fait défenſes de le mêler avec les poiſſons de premiere qualité ; néanmoins les pêcheurs trouvent à le vendre aux fauriſſeurs & aux craquelotiers. Quand les harengs ont été caqués à la mer avant de les brailler, on les traite comme ceux qu'on livre en vrac : nous en parlerons dans la ſuite.

530. A meſure que les harengs frais arrivent chez les ſaleurs, on les verſe dans des cuves B, *pl. V*, *fig.* 1, pleines d'eau, qui ſont quelquefois aſſez grandes pour contenir pluſieurs laſts de harengs. Les femmes chargées de ce travail, s'arrangent autour de ces cuves pour leur donner la préparation qu'on nomme *caquer ;* pour cela elles prennent chaque hareng l'un après l'autre, avec la main gauche, près de la tête, puis le preſſant entre les doigts de la main droite, qu'elles font couler de la tête à la queue, elles en détachent tous les corps étrangers qui pourraient les ſalir, & emportent une partie des écailles ; c'eſt ce qu'on appelle *mouler* ; enſuite, tenant toujours le hareng de la main gauche, elles ſoulevent avec deux doigts de la droite, l'opercule des ouies, elles paſſent le doigt index par-deſſous, & ſaiſiſſant avec le doigt ces guignes des deux côtés, elles les arrachent, & avec elles l'eſtomac & l'inteſtin qui répond à l'anus, en ſorte qu'il ne reſte dans le corps que les œufs & la laite ; c'eſt ce qu'on appelle *caquer.* Les caqueuſes font ordinairement une légere inciſion à la gorge, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, comme le fait l'homme C, *fig.* 5, *pl. V* : il faut prendre garde dans cette opération de détacher la tête ; car ces poiſſons mutilés ſeraient mis au rebut. A meſure que les harengs ont reçu cette préparation, on les met dans des mannes, ſéparant les laités des œuvés, pour les porter, ainſi triés, au ſaleur qui les braille ; elles mettent auſſi à part les harengs de rebut, dont nous avons parlé.

531. COMMUNÉMENT ce triage ſe fait par les paqueuſes, excepté quand on vuide les tonnes de hareng ſalé en vrac & caqués à la mer, pour les mettre en barrils, lorſque le ſaleur juge que ces harengs ont pris aſſez de ſel : nous en parlerons dans un inſtant. Les caqueuſes ramaſſent toutes les iſſues qu'elles ſont obligées de porter à la mer C, *pl. V*, *fig.* 1.

Opération des ſaleurs.

532. Les ſaleurs commencent, à l'égard des harengs frais que leur fourniſſent les caqueuſes, par les brailler dans le ſel, ainſi que nous l'avons expliqué plus haut; on eſt diſpenſé de cette opération pour ceux qu'on a braillés à la mer, lorſque ceux-ci ont été caqués ou vuidés de leurs ouies & de leurs inteſtins, qui ſont les parties les plus ſujettes à ſe corrompre: les pêcheurs le ſavent bien, & quand ils en ont le tems, ils les caquent à bord, ſur-tout ceux qu'ils ſe propoſent de ſaler en vrac, pour les conſerver plus long-tems. Je reviens aux ſalaiſons qu'on fait dans les ports.

533. Les ſaleurs arrangent groſſiérement les harengs braillés dans des tonnes ou de grands barrils D, *pl. V, fig. 5*; ils les empliſſent comble, ſans les fouler, & les laiſſent s'affaiſſer d'eux-mêmes dans ces barrils pendant quelques heures; enſuite les tonneliers y mettent les fonds: ce ſont ces harengs qu'on appelle *ſalés en vrac*. On les laiſſe ainſi renfermés dans ces barrils pendant quinze jours ou trois ſemaines, pour leur donner le tems de prendre le ſel, & de s'en pénétrer; cette préparation diffère peu de ce qui ſe fait à la mer. Pendant ce tems le hareng s'affaiſſe, il rend ſon eau, il ſe forme une ſaumure qui ſurnage le poiſſon, & il faut empêcher qu'elle ne coule; car le poiſſon qui reſterait à ſec, ſe gâterait.

Maniere de paquer les harengs.

534. Quand le ſaleur juge que les harengs ont ſuffiſamment pris ſel, il les tire des tonnes en vrac, ſoit qu'ils aient été faits à la mer ou dans le port, pour les paquer en barril, ce qui les met en état d'entrer dans le commerce: je vais décrire cette derniere opération. On défonce les tonnes ou barrils en vrac, & on renverſe le poiſſon dans une cuve, où les femmes les lavent avec leur propre ſaumure; dans les ports où le ſel eſt commun, quelques-unes les lavent dans une ſaumure nouvelle: je crois cette méthode préférable, parce que la vieille ſaumure étant déjà chargée du ſang & de la lymphe du hareng, elle a plus de diſpoſition à ſe corrompre que la nouvelle; cependant ſi l'on prenait ce parti, je crois qu'il faut qu'elle ne ſoit pas trop forte: mais qu'on ſe ſerve de l'une ou de l'autre ſaumure, on doit les bien nettoyer de la terre & des ſaletés qui peuvent s'y être attachées, enſuite on les tire de la ſaumure avec des pelles percées, ou formées par un filet de corde tendu ſur un chaſſis de fer, & on les met s'égoutter dans des corbeilles à claire-voie: quand ils ſont ſuffiſamment égouttés, les mêmes femmes les prennent un à un pour les arranger ou les paquer dans des barrils de différentes jauges, quarts, demi-quarts ou huitiemes, &c. elles

les

les pressent le plus qu'elles peuvent les uns contre les autres, mettant toujours le ventre en-haut.

535. COMME le ventre est la partie la plus saillante des harengs, il faut, quand un lit est fini, qu'on n'apperçoive ni les têtes ni les queues, & qu'on ne voie que les ventres. On fait dans cette opération un nouveau triage, & les paqueuses mettent au rebut les harengs piqués, sechés ou éventrés, en un mot, ceux qui ne sont point marchands ou qui ont quelqu'un des défauts que nous avons rapportés, en parlant de la livraison du hareng frais. Quelques-uns font ensuite un second triage des plus beaux harengs, tous laités, ce sont des harengs de choix qu'on paque en petits barrils; le reste sont les harengs marchands; d'autres pour ne point appauvrir les harengs marchands, ne font point de choix.

536. ON remplit ainsi les barrils jusqu'au haut du jable; ensuite le tonnelier lâche les cercles du haut qu'on nomme *le colet* ou le sommier, & ayant mis sur le poisson un faux fond *a*, *a*, *pl. V*, *fig.* 4 & 5, ils montent dessus pour les fouler, ou comme l'on dit, les sauter: quand les paqueuses ont la main forte, & qu'elles savent bien arranger les harengs, il suffit de les sauter une fois; mais lorsqu'elles sont faibles, on les saute deux ou trois fois, mettant de nouveaux lits de harengs à mesure que les autres s'enfoncent: car il est si important que les harengs soient bien pressés les uns contre les autres dans les barrils, que quelquefois on les entasse avec un verrin ou un cric, comme nous l'avons dit en parlant de la morue, à la premiere section de la seconde partie; cette condition est sur-tout regardée comme importante quand on paque des harengs gais.

537. ENFIN les tonneliers enfoncent les barrils & resserrent les cercles, ce qui comprime encore beaucoup les harengs; alors on relie les barrils en plein, ou on les *double* pour nous servir de l'expression des ports. Les habiles tonneliers parviennent à faire enforte que le fond pose immédiatement sur le poisson, sans qu'il s'en trouve d'engagés entre le fond & le jable. Suivant l'ordonnance, dix-huit barrils en vrac doivent faire douze barrils bien paqués, & un barril bien paqué doit peser deux cents quatre-vingts à trois cents livres.

538. LA plupart des marchands recommandent que les quarts soient bien foulés, pour diminuer l'arrimage & les droits de sortie; car des barrils qu'on sortirait en vrac ne payeraient pas moins de droits que ceux qui sont bien paqués: quelques-uns néanmoins pour les avoir à meilleur marché, recommandent qu'on ne les foule pas beaucoup: c'est un abus, parce que le détailleur qui compte avoir dans un barril bien paqué un certain nombre de harengs, en trouve moins, & il éprouve une perte.

539. QUAND nous disons qu'au paquage on doit faire tenir dix-huit

barrils en vrac dans douze paqués, ce n'eſt qu'un à-peu-près; car il y a des barrils en vrac qui contiennent plus de harengs que d'autres; ceux qu'on emplit à terre en contiennent preſque toujours plus que ceux qu'on emplit à la mer; douze barrils bien paqués peuvent contenir, à peu près, dix mille harengs, ce qui fait un laſt.

540. LES barrils paqués contiennent donc plus de harengs que ceux en vrac; mais leur poids n'eſt pas proportionnel au nombre de harengs, comme on le voit par l'épreuve ci-deſſous faite à Dieppe. Trois barrils de harengs en vrac peſerent bruts huit cents quarante-neuf livres. Les ayant fait paquer en deux barrils qui contenaient les poiſſons des trois barrils, ces deux barrils peſerent enſemble & bruts cinq cents ſoixante-quatre livres. Ainſi le déchet du poids de la ſaumure & celui d'un barril s'eſt trouvé de deux cents quatre-vingt cinq livres. Mais comme les bons barrils contiennent plus ou moins de ſaumure, & qu'ils peuvent peſer plus ou moins les uns que les autres, ce déchet n'eſt pas toujours le même.

541. ON n'emploie point ordinairement de ſel au paquage, néanmoins quand on doit tranſporter par mer ces quarts dans des pays chauds, on ſaupoudre un peu de gros ſel entre les lits de harengs. Dans quelques ports on arrange les barrils paqués & enfoncés les uns auprès des autres le bondon en en-haut, & on y verſe à pluſieurs repriſes par le bondon, de la ſaumure dans laquelle on les a lavés, après qu'on l'a laiſſée pendant vingt-quatre heures dans de grandes tonnes ſe clarifier par précipitation: quand on a verſé cette ſaumure dans les barrils on les bondonne, & ils ſont en état d'être vendus.

542. JE remarquerai à cette occaſion 1°. qu'on préfere l'ancienne ſaumure clarifiée à la nouvelle, ce qui pourrait faire penſer qu'il vaut mieux laver les poiſſons en vrac dans leur ſaumure que dans une nouvelle; 2°. qu'il y a des ſaleurs qui condamnent l'uſage de verſer de la ſaumure par la bonde; cette opération, diſent-ils, ferait perdre au poiſſon une partie de la ſaumure qu'il aurait priſe. N'ayant pas été à portée de faire ſur cela des expériences, je me borne à rapporter les différentes pratiques qui ſouffrent, & avec raiſon, quelques contradictions; car 1°. on ne voit pas comment l'addition d'une ſaumure nouvelle pourrait faire perdre au poiſſon ſa ſaumure. 2°. Il paraît vraiſemblable qu'une ſaumure de ſel neuf eſt préférable à celle qui eſt chargée de la lymphe & du ſang des poiſſons; mais comme dans pluſieurs ports le ſel eſt fort cher, les ſaleurs ont intérêt de le ménager.

Préparation du hareng en Bretagne.

543. NOUS avons dit qu'on faiſait en Bretagne des pêches de hareng qui, en certaines années, étaient aſſez conſidérables. Voici à peu près, comment on les y prépare.

544. ON arrache les guignes ou ouies, & on tire avec eux l'eſtomac & l'inteſtin qui ſe détachent aiſément, nous avons déjà prévenu qu'on ne peut pas faire trop tôt cette opération, parce que ce ſont ces parties qui ſe corrompent le plus promptement; enſuite on lave les harengs dans de l'eau de mer ou de l'eau douce; à meſure qu'ils ſont lavés, on les jette dans des baquets où on les ſaupoudre de ſel, remuant le baquet en tout ſens pour que le poiſſon s'en charge dans toutes ſes parties: cette façon de brailler ne differe pas beaucoup de celles que nous avons rapportées. Enfin on les paque; pour cela le ſaleur met ſur le fond une couche de ſel, puis un lit de harengs qu'il arrange un à un à la main, ſur ce lit de harengs une couche de ſel, & il remplit ainſi tous les barrils par des lits alternatifs de poiſſon & de ſel; il finit par une couche de ſel, & enfonce les barrils: comme le ſel n'eſt pas rare en Bretagne, on ne l'épargne pas; il me paraît même qu'on en emploie trop; les harengs ainſi ſalés s'affaiſſent, & il ſe forme une ſaumure qui les ſurnage comme lorſqu'on ſale en vrac, les bargers qui font cette opération prétendent que le hareng eſt bien ſalé & marchand quand on peut toucher la ſaumure avec le doigt; mais ces barrils ſe vuident, & on les remplit d'une ſaumure nouvelle aſſez forte pour qu'un hareng flotte deſſus.

545. COMME en Bretagne le ſel eſt à meilleur marché que le poiſſon, les ſaleurs en emploient beaucoup plus qu'il n'eſt néceſſaire; & peut-être que ſans cela leurs harengs ſe gâteraient, parce qu'ils ne les préparent qu'en vrac; mais, comme le remarque M. le recteur de Piriac, pour faire de bonnes ſalaiſons, il faudrait que les bargers ne fiſſent que la pêche, & qu'ils vendiſſent leur poiſſon à des ſaleurs qui s'occuperaient uniquement de cette opération; aſſurément ſi quelqu'un s'adonnait ſérieuſement à la préparation des harengs que prennent les bargers, & qu'ils vouluſſent ſaler en vrac les harengs braillés, enſuite les paquer, & en faiſant cette opération les trier fidélement, ils pourraient vendre leurs harengs concurremment avec les Hollandais, ou au moins avec les pêcheurs de la Manche. Nous avons déjà détaillé la pratique de ces derniers; nous allons maintenant rapporter celle des Hollandais.

Paquage du hareng par les Hollandais.

546. COMME dans certaines années les côtes de Hollande ne fourniſſent que peu de harengs, les Hollandais qui en font un très-gros commerce, ont pris l'habitude d'aller chercher ce poiſſon à la hauteur de Schetland, au nord de l'Ecoſſe, ou à Yarmouth; & ces poiſſons ne pouvant être livrés frais aux ſaleurs, les pêcheurs les ſalent en vrac, & quelquefois les paquent dans leurs bâtimens; c'eſt en cet état qu'ils les livrent en Hollande.

547. QUAND les corves ou autres bâtimens Hollandais reviennent de l'une ou de l'autre de ces pêches, ils entrent dans les canaux qui traverſent preſque toutes les villes de Hollande. Ainſi chaque marchand fait préparer ſon poiſſon devant ſa maiſon, dont le bas ſert ordinairement de magaſin; quand le tems le permet, on paque le hareng au bord du canal; ſinon cette opération ſe fait dans le magaſin; mais toujours auſſi-tôt que les pêcheurs ont fait leur livraiſon de poiſſon frais ou ſalé. On renverſe le poiſſon, comme en France, dans des cuviers; on caque ceux qui ſont frais, on les tric & on les alite de même; toute la différence conſiſte en ce qu'en France ce travail eſt fait par des femmes, & en Hollande par des hommes, qui, étant plus forts, les paquent plus preſſés les uns contre les autres & plus également.

548. LEURS ſalaiſons devraient être plus fortes que celles des Français, parce qu'ils poudrent un peu de ſel neuf entre chaque lit de harengs; mais ils emploient du ſel blanc qui, comme nous l'avons dit, paſſe pour avoir moins de force que ceux de Brouage: c'eſt pour cette raiſon, & parce que les harengs du nord ſont gras & huileux, que quelques ſaleurs attentifs mêlent du ſel de Brouage avec leur ſel blanc, ce qui raffermit la chair de ces harengs: quelques-uns reprochent aux ſalaiſons de Hollande de n'être pas auſſi bien épurées de ſauce que celles de France; mais qu'on diſe tout ce qu'on voudra, il eſt certain que les harengs de Hollande ſont d'une excellente qualité étant braillés & paqués en vrac immédiatement après qu'ils ont été tirés de l'eau; & il n'y en a point de deux ou de trois nuits. Comme au triage on ne retranche que les poiſſons vicieux, & qu'on ne fait point de harengs de choix, les barrils marchands en contiennent ordinairement plus de laités & d'une belle groſſeur qu'en France; enfin les ſels blancs d'Eſpagne & de Portugal qu'ils emploient, donnent un coup-d'œil avantageux à leurs ſalaiſons; il eſt vrai que ces ſels leur procurent de l'âcreté; mais ils ſavent la tempérer en l'alliant avec du ſel de Brouage: ils paquent ſouvent au verrin, & on prétend que la ſaumure qu'ils ajoutent aux harengs paqués leur donne un coup-d'œil avantageux, parce qu'ils emploient une ſaumure neuve clarifiée par précipitation, & de plus filtrée par un tamis fin.

Des défauts particuliers aux harengs ſalés en blanc.

549. NOUS avons rapporté, paragraphe ci-deſſus, les défauts qui font mettre au rebut les harengs frais; il convient, après avoir décrit la façon de préparer le hareng en blanc, de faire connaître les défauts qu'on peut leur reprocher; car par cette préparation, ils en contractent de particuliers.

550. DANS ces ſortes de harengs, ſoit qu'ils viennent d'Yarmouth ou de la Manche, ſoit qu'ils ſoient pleins ou gais, on rebute, comme dans les frais, ceux qui ſont égorgés, égarés, éventrés, brûlés, mous ou flaſques, de mauvaiſe eau, éventés ou bougons. Je vais rappeller en peu de mots ce que j'ai dit de ces défauts à l'occaſion du hareng frais.

551. ON appelle *égorgés*, ceux dont on a découvert les côtes en les ciquant, ou à qui on a trop coupé le deſſous de la gorge. Il eſt dit *éventré*, lorſqu'en l'habillant on lui a trop ouvert le ventre. On appelle les *harengs brûlés* quand leur chair eſt deſſéchée par la force du ſel, ce qui arrive, ou quand on emploie du ſel nouveau, ou quand on en met trop, ou encore aux harengs bouffards qui ont frayé nouvellement. Au contraire, ils ſont *mous & flaſques*, quand on a trop ménagé le ſel; quand cela arrive à de harengs de bonne qualité, & que l'altération du poiſſon n'eſt pas conſidérable, on paque ce poiſſon avec une forte ſaumure, ou une petite quantité de gros ſel, ou même quand il y en a peu, on les paque avec des harengs bien apprêtés.

552. IL y a des bancs de harengs qui ſont de mauvaiſe qualité, ſoit parce qu'ils ſont près de frayer, ou parce qu'ils ont ſéjourné dans de mauvais fonds; ceux-là ſe gâtent au ſel, & on les nomme *de mauvaiſe eau*. On appelle des harengs *éventés* quand, étant paqués, ils ont perdu leur eau; en ce cas, ils deviennent jaunes, fades & puants. Enfin les *bougons*, comme on l'a dit aux harengs frais, ſont ceux qui ne ſont point entiers, ayant perdu une partie de leurs écailles, de leurs nageoires ou de leur chair en les apprêtant.

553. LES pêcheurs & les ſaleurs penſent que pour que les harengs ſe conſervent bien, il faut ſaler dans les mêmes barrils les laités & les œuvés; mais j'ai vu des harengs de choix, & tous laités, qui ſe conſervaient à merveille.

ARTICLE XIV.

Des réglemens pour réprimer les abus ſur les ſalaiſons de harengs.

554. LA bonne-foi eſt la baſe fondamentale du commerce; tout le monde en convient: néanmoins l'appât d'un gain momentané, engage pluſieurs négocians à s'écarter de cette regle qu'ils s'efforcent de publier comme le plus ſûr appui de leur commerce; & en s'en écartant, ils jettent un diſcrédit général ſur toutes les marchandiſes, de ſorte que ceux qui font leur commerce avec nobleſſe & fidélité, en ſouffrent, ſe trouvant confondus avec ceux qui manquent de bonne-foi. Ce n'eſt pas d'aujourd'hui qu'on a cherché les moyens de mettre en concurrence les ſalaiſons du royaume avec

celles des étrangers, & de rendre les ſalaiſons de tous les ports, également bien conditionnées, en réprimant des abus dont on ſe plaint avec raiſon.

555. IL y a des ports où l'on fait exécuter ſoigneuſement des réglemens de police qui y ont été établis ; à Dunkerque, par exemple, il y a une police établie, tant pour la pèche que pour la préparation du hareng, & tout propriétaire de bateau, avant d'envoyer à la pèche, ſe préſente au magiſtrat pour faire ſerment qu'il obſervera les réglemens établis à l'un & l'autre égard ; entr'autres conditions, il s'engage de ne point ſaler de harengs, que ceux pris dans les vingt-quatre heures ; & pour qu'il ne ſe faſſe point de fraude dans les ſalaiſons, on a établi des viſiteurs qu'on nomme, je crois, *maraudeurs*, qui doivent être préſens lorſqu'on ſale des harengs en ville, pour appoſer une marque ſur les barrils, avec connaiſſance de cauſe. Ceux qui ne peuvent pas être ſalés dans les vingt-quatre heures, ſont portés aux ſauriſſeries qu'on nomme *coreſſes.*

556. L'ARRÊT du parlement de Rouen, du 23 mai 1765, ſervant de réglement pour la ſalaiſon du hareng, & que j'ai cité en plus d'une occaſion, eſt exécuté à Dieppe, & dans tous les ports du reſſort de ce parlement. Mais un abus des plus conſidérables, & qui jette le plus de diſcrédit ſur les ſalaiſons, eſt d'introduire dans les paquages des poiſſons de rebut, dont on a donné le détail article XIII, & encore plus de ſaler en blanc des harengs pèchés de plus de deux nuits ; ceux d'une nuit étant beaucoup meilleurs que ceux de deux, il convient de les paquer à part. C'eſt pourquoi l'arrêt du parlement de Rouen de 1765, fait défenſes, article I, à tous les maîtres de barques ou de bateaux pêcheurs, leurs matelots & équipages, d'apporter dans les ports de ſon reſſort, & d'y décharger comme frais, d'autres harengs que ceux d'une, deux ou trois nuits, à peine de, &c. Et l'article II, fait défenſe aux maîtres de barques, allant à la pèche du hareng, & aux marchands ſaleurs à terre, de caquer, ſaler & embarriller d'autres harengs que ceux d'une ou deux nuits ; ceux de trois nuits doivent être bouffis : on conçoit bien que quand on dit des harengs d'une nuit, on n'entend pas des harengs pèchés la nuit ; car on n'en prend guere le jour, mais des harengs qui ont été pris la nuit qui précede le jour de la livraiſon.

557. LES harengs du nord, & ceux d'Yarmouth qu'on ſale à la mer, ont communément cet avantage ſur ceux qu'on livre frais dans les ports, parce que les vents & les marées contraires, retardent ſouvent la livraiſon ; le triage de gros harengs laités qu'on fait, tant dans les harengs frais que dans les ſalés, diminue encore la valeur de ceux qui entrent dans le commerce & qu'on appelle *marchands.*

558. LE conſeil a rendu pluſieurs arrêts en forme de réglement, pour réprimer ces abus, & établir une concurrence, non-ſeulement entre les ſalaiſons des différens ports du royaume, mais encore avec celles des pays étrangers; il a donc été ordonné :

559. 1°. QUE les harengs qui ſeraient pêchés dans la mer d'Allemagne, à l'embouchure de la Tamiſe, au nord de l'Angleterre, & qu'on nomme *d'Yarmouth*, qui, communément, ſont d'une qualité ſupérieure à ceux de la Manche, & qu'on ſale en vrac à la mer, ſoient paqués à part dans des barrils qui ſeraient marqués au feu de trois fleurs-de-lys, outre la marque du marchand ſaleur.

560. 2°. QUE le hareng de la Manche, ſalé d'une nuit, ſerait marqué de deux fleurs-de-lys, & celui de deux nuits d'une ſeule fleur-de-lys, avec défenſe de faire aucun mêlange, ni d'y introduire aucun hareng de rebut.

561. 3°. QUE dix-huit barrils en vrac ne pourront former que douze barrils paqués, dont chacun doit peſer au moins 282 livres.

562. 4°. QU'ON ne pourrait ni ſaler ni expoſer en vente des harengs pêchés dans les ſaiſons où la pêche eſt défendue : on a révoqué en partie ce dernier article de l'ordonnance, & on peut conſulter ce que nous avons dit à ce ſujet, article IV.

563. 5°. MAIS ce qui eſt de plus important, eſt d'obliger les marchands ſaleurs de mettre leur marque ſur les barrils qu'ils auront fait paquer, afin qu'ils répondent de la fidélité de leurs ſalaiſons, & que les détailleurs aient leurs recours ſur le ſaleur, en cas de contravention : ce qu'il y a de fâcheux, c'eſt que les fraudeurs peuvent donner leur marchandiſe à meilleur marché que ceux qui paquent fidélement, & que le bon marché tente toujours le détailleur, quoique ſouvent il y perde.

564. 6°. LA qualité & la quantité du ſel qu'on emploie, eſt une choſe très-importante; trop de ſel rend le poiſſon âcre & ſa chair coriace, ſi l'on en emploie trop peu, il ſe corrompt. A l'égard de la qualité, nous avons rapporté à l'article XII, les inconvéniens qui réſultent d'employer du ſel trop nouvellement gabelé; & c'eſt un prétexte dont ſe ſont quelquefois ſervis les fermiers, pour obliger les ſaleurs à renoncer à leur franchiſe, & les forcer à prendre leur ſel au grenier de la ferme.

565. ON doit diſtinguer dans le commerce des ſalines, qui ſe préparent dans les ports, quatre ſortes de perſonnes qui ne devraient jamais être confondues; chacune devrait ſe renfermer dans ſes fonctions particulieres; ſavoir, 1. les marchands de ſalines; 2. leurs commiſſionnaires; 3. les propriétaires des bateaux pêcheurs, & les intéreſſés à la pêche; 4. enfin, les marchands ſaleurs.

566. LES marchands de salines sont répartis dans les grandes villes du royaume, & ont de grands magasins pour fournir des marchands moins considérables, & même des détailleurs. Les propriétaires des bateaux & les intéressés à la pêche, sont ceux, comme nous l'avons dit plus haut, qui fournissent les bateaux tout équipés, qui, au retour, sont chargés de la vente du poisson, tant frais que salé, qui revient de la mer. Les marchands saleurs sont ceux qui achetent le poisson des propriétaires des bateaux pour les préparer chez eux. Les commissionnaires sont ceux qui achetent des harengs salés chez les saleurs, pour les envoyer à leur commettant; ils doivent veiller à la perfection de la marchandise, & l'avoir à juste prix.

567. SI chacun se renfermait à faire ses fonctions, tout en irait mieux; mais souvent le propriétaire de plusieurs bateaux, est saleur & commissionnaire : alors il sale les poissons de ses bateaux; il arrhe ou achete au plus bas prix, le poisson des saleurs, qui, ordinairement, sont pressés de vendre; & après en avoir fait quelques fournitures à ses commettans sur ce pied, lorsqu'il n'a plus de concurrens, il fournit le hareng à ses commettans sur un pied fort cher, & par ce moyen rassemble en sa personne tout le gain; étant porteur d'ordre, il fait renchérir la marchandise, jusqu'à ce qu'il ait vuidé ses magasins, & les marchands n'ont pas, comme ils le comptaient, du poisson de la premiere main; car ce commissionnaire qui fournit sa propre marchandise, essaie de la vendre le plus qu'il lui est possible. D'ailleurs, le propriétaire de bateaux, lorsqu'il est en même tems saleur, réserve pour lui les poissons les mieux conditionnés; & les saleurs qui n'ont point de bateaux, n'ont, pour ainsi dire, que son rebut, & se trouvent quelquefois obligés de saler en blanc du poisson de trois nuits. Si l'on tenait la main à l'exécution de l'ordonnance, on n'éprouverait point ces abus, chacun se renfermerait dans sa profession particuliere, & les commissionnaires étant sur les lieux, réprimeraient les abus.

568. MAINTENANT il n'y a de concurrence qu'entre les marchands des différens ports, entre lesquels effectivement il y en a qui exercent sur les salaisons, des polices plus exactes que d'autres. A l'égard du choix du sel, nous en avons parlé dans un article particulier, ainsi que sur la jauge des barrils.

569. DANS des ports, on arrache les ouies & les intestins avec le doigt; dans d'autres, on se sert d'un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, & cette méthode est préférable, parce que le doigt ne peut pas suffire à caquer beaucoup de poissons. Ailleurs, on tient la main à ce qu'on ne prépare en blanc que les poissons d'une, ou au plus de deux nuits; dans d'autres, on en prépare de cette façon de trois nuits : bien entendu autant que cette police peut être exécutée;

tée; car ſuivant la température de l'air, & l'attention que les pêcheurs ont à conſerver leur poiſſon, il y en a de trois nuits qui ſont préférables à ceux de deux, & les pêcheurs ne manquent pas de les déclarer tels.

570. ICI l'on eſt exact à paquer à part les poiſſons de dehors de la Manche, qu'on nomme *d'Yarmouth;* ailleurs on confond ces poiſſons dans les mêmes barrils, & on vend le tout pour être d'Yarmouth; quelques-uns paquent ſéparément les poiſſons pleins & les vuides, & ont ſoin de les diſtinguer par des marques imprimées ſur les barrils; d'autres ont grand ſoin de tout confondre, même d'y comprendre les poiſſons de rebut.

571. MAIS un abus qui eſt preſque généralement répandu dans tous les ports où l'on fait des ſalaiſons, eſt de faire choix & de trier de gros harengs laités pour les paquer à part, & les vendre plus cher que les autres; ce choix appauvrit les ſalines marchandes qui font le grand débit, & ce triage eſt fait tantôt par les femmes qui comptent les harengs, pour les fournir aux marayeurs, tantôt par les pêcheurs à qui l'on accorde un certain nombre de harengs en forme de gratifications, & enfin par les ſaleurs même. Nous avons rapporté des articles de l'arrêt du parlement de Rouen qui tendent à diminuer cet abus.

572. CALAIS, Boulogne & Dunkerque ont l'avantage de n'être point ſujets à la gabelle, ainſi ils peuvent mêler du ſel blanc avec le ſel gris; lorſqu'ils préparent des harengs gras & huileux, ils leur procurent ainſi le coup-d'œil avantageux qu'ont les ſalines de Hollande; ils ne ſont point dans le cas, pour éviter des procès & des conteſtations avec les gabeleurs, de trop ménager le ſel; auſſi ſont-ils dans l'uſage de mettre, comme les Hollandais, de la ſauce neuve & claire ſur les harengs.

573. LES pêcheurs de Calais, de Boulogne & de Dunkerque, font en partie leur pêche à l'embouchure du Canal, à Thanet, même à Yarmouth, où les poiſſons ſont communément de meilleure qualité que dans la Manche, particuliérement ſur la côte qui eſt entre la riviere de Somme & la Seine. Les Dieppois ne ſont pas également à portée de profiter de ces avantages; mais ils ſoutiennent la réputation de leurs ſalines par l'attention, la propreté & la fidélité qu'ils obſervent dans la préparation de leur poiſſon.

574. D'UN autre côté, les Dieppois ſont plus à portée des grandes villes, que les ports dont nous venons de parler, & ils ont des routes bien entretenues pour s'y rendre; au lieu que les autres ſont obligés de tranſporter leurs ſalines par mer au Havre, ou à Rouen pour les vendre, ſoit à Paris, ſoit dans la Bourgogne; outre que les tranſports augmentent les frais, ils occaſionnent des retards qui ſont quelquefois très-déſavantageux.

575. CHACUN doit profiter des avantages de ſa poſition, & faire tous ſes efforts pour primer ou au moins être en concurrence avec les pêcheurs

des autres ports; rien, par exemple, ne s'oppose à ce que les pêcheurs de la Manche aillent chercher les harengs à la hauteur d'Hitland, ou à Yarmouth, ou au moins à l'embouchure de la Manche vers Oxford & Thanet, où les poissons sont d'une excellente qualité.

576. A L'ÉGARD de la police nécessaire pour mettre les saleurs de harengs en réputation, elle consiste sommairement, en ce qu'on paque séparément les poissons pêchés d'une nuit ou de deux, & qu'on ne sale pas en blanc ceux de trois nuits : les pêcheurs de la Manche devraient s'approvisionner de sels & de barils pour mettre en sel, comme à Yarmouth, tous les jours les poissons qui auraient été pêchés la nuit, lorsque les vents contraires ou l'heure des marées ne leur permettent pas de gagner leur port : à paquer à part les harengs d'Yarmouth, ainsi que ceux du nord : à mettre aussi dans des barrils différens, les harengs pleins & les vuides : à ne point mettre dans les barrils les harengs de rebut, oyés, écorchés, blessés, &c. à paquer en douze barrils dix-huit de ceux qui ont été salés en vrac : à tenir la main à ce que les barrils aient exactement leur jauge, & que les tonneliers y apposent leur marque au feu : à bien sauter ou presser les harengs avec le verrin, de sorte que chaque barril pese environ trois cents livres, qu'il contienne à peu près mille harengs, & que dix barrils fassent un last; qu'on ne mette ni trop ni trop peu de sel, & que ce soit du sel vieux fauné, mais neuf; que les paqueurs ainsi que les marchands mettent leur marque au feu sur les barrils, avec celle qui indique la qualité du poisson qui y est renfermé, & la ville où ils ont été paqués, pour que les acquéreurs puissent avoir leur recours sur les marchands en cas de fraude ou de négligence; car il est juste que celui qui a commis la faute, en supporte la honte, & qu'elle ne retombe point sur les autres saleurs. (26)

ARTICLE XV.

Du hareng saur.

577. NATURELLEMENT les meilleurs harengs saurs doivent être ceux d'Angleterre, parce qu'ils sont tous d'Yarmouth, & pour cette raison de la

(26) Les loix prohibitives sont sans doute très-sagement établies, mais l'on sait que la cupidité est fertile en moyens de s'y soustraire. Les institutions rémunératives, jointes à toutes les facilités nécessaires aux pêcheurs, seraient plus efficaces, & contribueraient mieux que les autres à perfectionner l'art important dont il s'agit. Celui qui aurait mis plus d'intelligence, de soins & de bonne foi dans ses opérations, serait récompensé d'un côté par le souverain, & de l'autre par le prompt débit de sa denrée que la confiance publique lui garantirait.

meilleure qualité ; de plus, ils ſont de la nuit, parce qu'on les livre à la côte auſſi-tôt qu'ils ont été pêchés, & qu'aucuns ne ſont ſalés à bord des bâtimens : au contraire, les harengs ſaurs qu'on prépare en France, ne ſont point d'Yarmouth, parce que ceux que les Français pêchent dans ces parages, ſont tous ſalés en vrac dans les bateaux, & enſuite préparés en blanc ; on ne ſaurit guere que ceux qui ont été pris à la côte, entre leſquels les uns ſont d'une nuit, d'autres de deux, même quelques-uns de trois ; les uns ſont pleins, & les autres ſont gais : ces circonſtances ſont des différences conſidérables dans la qualité des harengs ſaurs, comme dans celle de ceux qu'on prépare en blanc ; cependant communément ceux de la Manche ſont plus de vente, & ont un coup-d'œil plus avantageux que ceux d'Angleterre, ce qu'on attribue à ce que ceux de France ſont fumés avec du bois de hêtre bien ſec ; mais ils ſouffrent moins le tranſport & ne ſupportent pas auſſi bien les chaleurs que ceux d'Angleterre : la couleur brune de ces harengs, & la propriété qu'ils ont de ſe mieux conſerver, ne dépendraient-elles pas de ce qu'ils auraient été plus fumés & plus deſſéchés que ceux de France ? Peut-être auſſi de ce qu'ils ſont plus gras ? Cela pourra s'éclaircir par la ſuite.

578. ON prépare à Dieppe, des harengs demi-ſauris qu'on nomme *craquelots*, *appétits* ou *bouffis* ; nous nous propoſons d'en parler, ainſi que de ceux qu'on nomme *à la façon de Meklembourg*. Pour ce qui eſt des Hollandais, quand les harengs ne donnent pas à leurs côtes, ce qui arrive en certaines années, ils ſalent en blanc tous les harengs qu'ils vont chercher, tant au nord qu'à Yarmouth ; & ne ſauriſſent que ceux qu'ils prennent près de leurs côtes, & qu'ils n'ont pas vendus frais.

579. ON fait en général, que pour ſaurir le hareng on ne le caque point, mais on le braille, ou on lui fait prendre un peu de ſel ; enſuite on l'embroche dans des baguettes qu'on appelle *ainettes*, & on le ſuſpend dans des eſpeces de tuyaux de cheminée, dans leſquels on les tient plus ou moins de tems à une chaleur douce, & à une fumée très-épaiſſe : en un mot, ces harengs ſont un peu ſalés, puis fumés. Ces idées générales ont grand beſoin d'être éclaircies ; nous comptons le faire ; mais auparavant nous allons décrire les uſtenſiles dont on fait uſage dans les ſauriſſeries, rouſſables ou ſaurecks.

Des uſtenſiles dont on ſe ſert dans les ſauriſſeries ou rouſſables.

580. ON a de grandes cuves H, *pl. VI*, *fig.* 1, ſemblables à celles dont on ſe ſert pour caquer les harengs qu'on ſale en blanc. Les femmes qui préparent les harengs bouffis, en ont de différentes grandeurs, & même des baquets *a*, *fig.* 2, pour y mettre les harengs qu'on va viſiter avant de les paſſer aux baguettes.

581. ON a auſſi des paniers treillés ou à jour *d*, *pl. V*, *fig.* 4, pour y mettre égoutter le hareng, comme on fait celui que l'on paque, & de plus différentes ſortes de mannes & mannettes *e*, *pl. V*, pour porter le hareng aux rouſſables, & livrer aux marchands les harengs bouffis.

582. LES ainettes ſont des baguettes de coudrier ou de ſaule, groſſes comme le doigt, appointies par un bout, plus ou moins longues, ſuivant qu'il y a plus ou moins d'eſpace entre les bâtis de menuiſerie où on les arrange, qu'on nomme *chanlattes*, ou dans les ports *écanlattes ;* des femmes enfilent des harengs dans ces baguettes pour les mettre aux rouſſables ; on achete ces baguettes par bottes de cinq cents ou de mille *h*, *pl. V*, *fig.* 4, & on en fait ſa proviſion dans les mois d'août ou de ſeptembre.

583. OUTRE les barrils romains dont on a parlé, qui ſervent pour paquer les harengs qu'on envoie au loin, on a des corbeilles d'oſier blanc & ferrées pour y arranger les harengs ſaurs ou bouffis, comme dans les barrils, lorſqu'on n'a pas à les tranſporter loin ; les plus grands, *fig.* 3, *pl. VI*, ont vingt-trois à vingt-quatre pouces de haut, ils ſont un peu ovales, le grand diametre de leur ouverture eſt à peu près de vingt pouces ; on y arrange les harengs le plus ſerré qu'il eſt poſſible ſans les ſauter ; ils en tiennent à peu près un mille.

584. ON a encore différentes ſortes de paniers pour mettre dans des voitures ou ſur des chevaux, comme ceux qui ſervent au tranſport de la marée fraîche ; il y en a, *fig.* 4, qui contiennent cinq cents harengs, d'autres, *fig.* 5, deux cents ou deux cents cinquante ; un cheval n'en porte que trois des premiers, *fig.* 3, & ſix de ceux *fig.* 5. On doit enfin, pour fumer les harengs, avoir une proviſion de bois d'aulne bien ſec ; on ſe ſert auſſi de copeaux de chêne ou de hêtre.

Deſcription des étuves, corettes ou coreſſes.

585. IL y a de ces étuves de différentes grandeurs, les unes ſont au rez-de-chauſſée, d'autres au haut de la maiſon, chacun profitant du lieu dont il peut diſpoſer ; il y en a auſſi de petites & de grandes ; c'eſt quelquefois un petit bâtiment de dix pieds en quarré ſur douze de hauteur, couvert en tuiles poſées à mortier & bien crépies ; on laiſſe ſur chaque face du toit quinze ou vingt œils de bœuf formés par des faîtieres renverſées qu'on nomme des *bavettes*, pour laiſſer échapper la fumée : je vais en décrire une des plus grandes. Ce bâtiment eſt ſéparé en trois parties par deux rangs d'eſpece d'échelles ſupportées chacune par deux petits ſommiers qui les élevent de ſix pieds au-deſſus du terrein ; ces échelles ſont de toute la hauteur du bâtiment, s'élevant juſqu'au faîte : les harengs ayant environ dix pouces de longueur, on met les lattes, qui forment comme des échelons, à onze pouces les unes des autres,

pour qu'il y ait un pouce de distance entre la queue d'un étage à la tête de ceux d'un autre étage; c'est sur ces échelons qu'on pose les baguettes ou ainettes où les harengs sont enfilés. Dans une petite coresse, comme celle dont nous venons de donner les dimensions, il peut tenir seize à dix-sept mille harengs.

586. LES grandes roussables, comme celle qui est représentée *pl. VI, fig.* 1, sont séparées en trois parties, A, B, C, par deux languettes, D, E, qui sont ordinairement faites de baugis; c'est à l'intérieur de ces cloisons que sont attachées les échelles, F, F, F, F, &c. formées par des montans de sapin, F G, F G, &c. & les échelons sont faits par des tasseaux ou des lattes de trois pouces de largeur qu'on pose de champ; on les nomme *chanlattes* ou *écanlattes;* les espaces où l'on met les ainettes se nomment *des corps de chanlattes:* au moyen des cloisons D, E, on a dans le même bâtiment comme trois roussables; aussi voit-on qu'on peut charger l'espace A, décharger l'espace C, & fumer le poisson qui est dans l'espace B.

587. IL y a aux roussables deux fenêtres ou évents que le maitre saurisseur fait ouvrir quand il le juge à propos, pour empêcher les harengs de noircir, & faire ensorte qu'ils aient une couleur plus dorée: c'est peut-être de cette circonstance que dépend la couleur avantageuse qu'ont les harengs qu'on prépare en France; mais cette disposition n'est pas entiérement la même dans tous les ateliers où l'on saurit; celles que l'on voit représentées sur la *pl. VI, fig.* 2, sont précédées en-bas par un grand manteau de cheminée en hotte, au-dessus duquel est un tuyau quatre fois plus grand que les grands tuyaux de cheminée de cuisine; on en a supprimé le devant pour qu'on puisse appercevoir l'intérieur & la disposition des harengs dans les roussables. Les roussables étant des especes de manufactures, il est à propos de faire connaître les fonctions des ouvriers qui y sont employés.

Des ouvriers employés à la préparation des harengs saurs.

588. ON nomme *saurisseur*, K, *pl. VI*, *fig.* 1, celui qui préside à toutes les opérations, particuliérement à la conduite du feu; car il faut un homme expérimenté pour conduire le feu convenablement; il n'a point de repos, & ne dort que par intervalle: car il doit entretenir le feu jour & nuit, toujours égal & proportionné à la qualité des harengs; plus ils sont gras, plus il faut que le feu dure, & cependant l'entretenir doux, de crainte que le poisson ne s'échaude; & le cesser à propos; car quand il est sec, il y a à craindre de le brûler. L, *fig.* 1, sont les saleurs & laveurs.

589. ON voit en I, les inquerisses qui mettent les harengs aux baguettes en les piquant par les joues, de sorte que les pointes sortent par la gueule;

elles les donnent au pendeur M: quand le faurin ou fauriſſeur juge que le poiſſon eſt aſſez fumé, il ordonne au dépendeur N, de le retirer.

590. LE faureur O, eſt un maître tonnelier qui viſite les ainettes à meſure qu'on les dépend pour ôter tous les poiſſons défectueux qu'il met au rebut; au ſortir des mains du faureur, ils paſſent au compteur, qui les compte à l'ainette. Je crois que cela ne ſe pratique pas dans tous les ports.

591. ENFIN les harengs viſités & comptés ſont portés à l'empipeur P, qui les paque dans des barrils romains, ſéparément ceux qui ſont d'une nuit & pleins, & ceux qui ſont de pluſieurs nuits ou vuides; les uns & les autres ſont marchands ſuivant leur qualité: on les arrange en roſe, c'eſt-à-dire, qu'on met les têtes autour du barril, & la queue vers le centre: enfin d'autres tonneliers enfoncent les barrils, & quelquefois les ſautent.

592. LE faurin ou fauriſſeur, le faureur, le compteur, le pendeur, le dépendeur, & l'empipeur, ont chacun ordinairement ſix harengs de triage par rouſſable, les autres ouvriers en ont trois; ces harengs ſont nommés *faurin de bouche*, & ſont fort recherchés. Au reſte ce que nous venons de dire ſur la préparation du hareng ſaur ou fauri, ne doit être regardé que comme des notions préliminaires; nous allons maintenant expliquer toutes les circonſtances de cette préparation.

De la préparation du hareng ſaur en France.

593. L'ESPECE & la qualité du hareng que l'on faurit, eſt la même qu'on prépare en blanc; ſeulement on eſt plus attentif à ne préparer en blanc que les poiſſons d'une ou de deux nuits, au lieu qu'on faurit quelquefois ceux de trois nuits, quoique les harengs d'une nuit qu'on faurit, ſoient beaucoup meilleurs que ceux de trois nuits.

594. LE hareng qu'on veut faurir, ſe vend à la meſure & à l'encan, comme celui qu'on ſe propoſe de préparer en blanc; le marchand fauriſſeur le fait apporter chez lui comme on fait le hareng qui doit être ſalé en blanc. On ne le caque point comme on fait le hareng blanc, mais on le braille; pour cela en l'apportant du bateau, on le met dans un magaſin ſur le plancher, qui doit être bien uni; deux hommes en remuent environ un cent à la fois avec des pelles de bois, pendant qu'un autre jette du ſel deſſus; & quand il y en a ſuffiſamment pour que la ſuperficie du poiſſon en ſoit couverte, on les pouſſe dans un coin les uns ſur les autres, ce qu'on répete juſqu'à ce que toute la fourniture ſoit braillée, & on les laiſſe prendre ſel pendant vingt-quatre heures, enſuite on les met dans des corbeilles à deux anſes & à claire-voie, pour les plonger dans de l'eau douce juſqu'à ce qu'il n'y reſte plus de ſel; enſuite on les met aux ainettes pour les pendre dans la coreſſe.

595. Voici une autre façon de brailler les harengs qu'on veut faurir. A meſure qu'ils arrivent on les verſe dans une cuve *H*, *pl. VI*, & avec une pelle on les ſaupoudre de ſel neuf: on les remue dans le ſel pour qu'ils en ſoient également couverts de tous côtés; en un mot, on les braille comme nous l'avons dit plus haut; quand les pêcheurs les livrent braillés, c'eſt autant de fait & une avance pour le faurifſeur. On conſomme pour cette opération environ deux raſures & demie de ſel pour dix à douze mille de harengs ou un laſt: l'ordonnance de 1680, accorde pour chaque laſt de harengs trois minots de ſel. Si le hareng qu'on faurit, eſt pour la conſommation des provinces peu éloignées, on le laiſſe dans le cuvier prendre le ſel pendant 24 ou 30 heures; celui qu'on deſtine pour la Méditerranée, quarante-huit heures, & pour l'Amérique un peu plus de tems, enſuite on les lave avec beaucoup de ſoin dans de l'eau de puits: il eſt défendu de ſe ſervir pour cela de la ſaumure des harengs qui ont été ſalés en blanc, ni de celle qui s'égoutte de ceux qu'on a braillés pour les faurir; ſi l'on employait de ces ſaumures, les harengs tourneraient infailliblement en trois ou quatre jours. Quelques-uns prétendent qu'une ſaumure faible, mais nouvelle ou du ſel neuf, eſt préférable à l'eau tout-à-fait douce; & que cette eau légérement chargée d'un ſel neuf, donne au poiſſon un coup d'œil avantageux.

596. Pour les laver, on les met dans des paniers à claire-voie L, *pl. VI*, *fig.* 1, dont le fond s'éleve en-dedans comme celui d'une bouteille; on plonge à pluſieurs repriſes ces paniers dans une cuve qui eſt remplie d'eau, ce qu'on répete juſqu'à ce que le ſel ſoit fondu; à meſure qu'ils ſont lavés & égouttés, on les ainette, c'eſt-à-dire que des femmes I, *fig.* 1, les enfilent par la tête avec les baguettes dont nous avons parlé; on fait entrer la baguette par la joue, & on la fait ſortir par la gueule. Il faut que les harengs ne ſe touchent point les uns les autres, afin que l'air chaud & la fumée les frappent dans toutes leurs parties; cependant une ainette qu'on ſuppoſe de trois pieds quelques pouces de longueur, eſt chargée de vingt à vingt-deux harengs, & ſouvent on met douze ainettes vis-à-vis l'une de l'autre dans la rouſſable, *fig.* 1. A meſure que les ainettes ſont chargées, on les préſente, comme on le voit en M, les unes après les autres, à des hommes qui ſont ſur les chanlattes; ils ſe les paſſent de main en main juſqu'à celui qui eſt le plus élevé; car c'eſt par le haut qu'on commence à garnir les chanlattes.

597. A meſure que les ainettes ſont miſes en place, le pendeur paſſe les doigts entre les harengs, ce qu'on appelle *étriquer*, afin de s'aſſurer que les harengs ne ſe touchent pas; car tous ceux qui ſe ſont touchés, ſont mis au rebut lorſqu'on dépend. Nous avons déjà dit qu'il y avait environ

dix pouces d'une ainette à une autre dans la hauteur, pour que la queue des uns ne touche pas à la tête des autres.

598. LES cours de chanlattes commencent à ſix ou ſept pieds au-deſſus du terrein, comme on le voit en F, F, *pl. VI, fig.* 1, afin que les rangs d'en-bas ne reçoivent pas une chaleur trop vive; quand les chanlattes ſont garnies d'ainettes chargées de poiſſon, on les laiſſe en cet état pendant vingt-quatre heures pour que le poiſſon puiſſe s'égoutter avant d'allumer le feu : ſi toute la rouſſable eſt garnie, on établit les feux au nombre de quatre ou cinq, à quatre pieds de diſtance les uns des autres.

599. DANS une petite coreſſe qui a, on le ſuppoſe, ſeize pieds en quarré, on allume ſur le pâvé ſept à huit feux de trois à quatre bûches chacun, qui doivent rendre autant de fumée que de chaleur, & très-peu de flamme, de tems en tems on change les feux de place, pour que la chaleur & la fumée ſe communiquent également par-tout.

600. QUAND les harengs ſont égouttés, on allume donc ce qu'on appelle *le premier feu*, qu'on continue jour & nuit ſans interruption pendant quatorze ou quinze jours, le viſitant de deux heures en deux heures pour fournir du bois ou l'attiſer; car il faut entretenir une chaleur égale : on le change auſſi de place dans toute l'étendue du foyer, l'approchant quelquefois ſur le devant de la cheminée, & d'autres fois le portant vers le fond. Quand la rouſſable eſt établie dans une ſalle aſſez grande, le devant de la cheminée eſt fermé par une cloiſon, & l'on ménage au-devant de la cheminée un paſſage pour y entrer & faire la pente.

601. APRÈS avoir ainſi entretenu le feu pendant quatorze ou quinze jours, quelquefois vingt plus ou moins, ſuivant que le ſauriſſeur le juge convenable, on ceſſe les feux, & on laiſſe, comme l'on dit, repoſer la rouſſable pendant trois jours, pour que les harengs ſe reſſuyent, s'égouttent & rendent leur huile, ce que les ouvriers appellent *piſſer* ou *mettre le hareng à la piſſe;* effectivement il devient humide, & il en coule quelques gouttes d'huile. C'eſt alors un ſpectacle aſſez ſingulier lorſqu'on entre la nuit dans une coreſſe où les feux ſont éteints; car non-ſeulement tous les poiſſons ſont lumineux; mais même toutes les gouttes qui en découlent ſemblent être des gouttes de feu. (27)

(27) Ce phénomene ne ſurprendra pas ſi l'on conſidere qu'il ſe trouve dans la nature pluſieurs corps, qui ayant été expoſés à la chaleur du ſoleil ou à un feu violent, ont abſorbé la lumiere lors de leur dilatation & la retiennent pour ne la laiſſer échapper que peu à peu, à meſure qu'en ſe refroidiſſant ils retournent dans leur état ordinaire. Les ſubſtances graſſes produiſent cet effet encore plus que les autres. Or les harengs ont été mis vers la fin à un feu très-vif, comme notre auteur le dit dans ce paragraphe, afin d'opérer leur parfait deſſéchement; & ce ſont les parties huileuſes qu'ils contiennent qui donnent lieu à cette eſpece de phoſphore.

602.

602. LORSQUE la piſſe eſt finie, on rallume les feux comme la premiere fois, & prenant les mêmes précautions, on les entretient pendant cinq à ſix jours, quelquefois ſept à huit, & lorſqu'on voit le poiſſon bien ſec, on éteint les feux & on vuide la coreſſe, en tirant les ainettes des chanlattes, ce que font les dépendeurs N, en ſe donnant les ainettes deux à deux; ſur-le-champ on les porte ſur une table qui eſt dans la rouſſable pour les viſiter, les trier, & quelquefois les compter. Nous remarquerons que pour le hareng qu'on doit conſommer dans le royaume, quinze jours de rouſſable ſuffiſent; mais pour ceux qui doivent paſſer dans la Méditerranée, il faut vingt à vingt-cinq jours & quelquefois plus.

603. LE *trieur* O met à part ceux qui ſont gais, piqués ou trop deſſéchés; ce qui forme le rebut qu'on vend à meilleur marché que le reſte à des hotteronniers ou de petits chaſſes-marée, qui les portent aux endroits où ils ſavent en trouver le débit; le reſte eſt marchand, & ſe met dans des barrils qui contiennent à peu près un mille P, ou dans des demis ou quarts de barrils. On voit que l'opération de ſaurir les harengs exige une attention particuliere, auſſi eſt-elle confiée à des hommes expérimentés & qui répondent du ſuccès.

604. LE feu doit ſe faire avec du bois qui rende beaucoup de chaleur, qui faſſe beaucoup de fumée & peu de flamme; on emploie cependant différentes ſortes de bois; dans quelques ports c'eſt du bois de chêne, ailleurs c'eſt du hêtre, d'autres eſtiment celui d'aulne; on a ſoin d'entretenir toujours la porte fermée, on conduit le feu par degré: c'eſt pourquoi on commence par en allumer un au milieu de la place; vingt-quatre heures après on en allume deux autres; puis quand la coreſſe eſt grande, encore deux autres. Le ſauriſſeur doit éviter de trop chauffer ſon poiſſon; c'eſt pourquoi il tâte fréquemment les harengs, & s'il les trouve trop chauds, il ralentit le feu & modere ſon opération; mais pour procurer aux harengs un parfait deſſéchement, on fait à la fin un feu vif, & on ferme l'entrée de la rouſſable avec une groſſe toile.

Préparation du hareng ſauri en Angleterre.

605. L'OPÉRATION de ſaurir à Yarmouth eſt, à très-peu de choſes près, la même que celle que nous venons de décrire: ſeulement comme ils ſauriſſent preſque tout le poiſſon qu'ils prennent au nord de leurs isles, qui y eſt en très-grande quantité, & qu'ils en préparent peu en blanc, la plupart de leurs établiſſemens pour ſaurir ſont plus grands que ceux qu'on voit en France: pour ſe former une idée des plus belles, il faut imaginer un grand cloître quarré; le tout eſt garni de hangars, ſous leſquels ſont

les cuves à ſaler ; le deſſus leur ſert de magaſin pour ſerrer après la ſaiſon de la pêche, leurs filets, les manœuvres & les autres uſtenſiles de pêche ; lorſque la pêche eſt trop abondante pour tout encaquer, ils ſalent du hareng en guerrier ſous ces hangars. Dans cette eſpece de cloître, il y a un puits dont on tire l'eau avec une pompe, & cette eau eſt diſtribuée dans les endroits où l'on en a beſoin, par des tuyaux de bois.

606. A l'égard des rouſſables, elles ſont aſſez ſemblables à celles de France ; mais il y en a qui ont cinquante à ſoixante pieds de hauteur, & qui étant remplies, contiennent ſix à ſept cents mille harengs, ce qui occaſionne une grande économie ſur la main-d'œuvre & la conſommation du bois.

607. QUAND le poiſſon eſt égoutté, on allume les feux à peu près comme en France, & on les continue pendant treize jours ; enſuite ils reſtent trois jours à la piſſe ; on rallume les feux, & on les entretient pendant huit jours ; on les tient encore à la piſſe pendant quatre jours ; puis on leur donne le dernier feu qui dure trois jours. Ainſi les harengs reſtent en Angleterre dans les rouſſables, pendant près de cinq ſemaines, au lieu que cette opération ne dure en France que vingt-un à vingt-trois jours. Il eſt vrai que les harengs d'Yarmouth étant plus gras que ceux de la Manche, ils ſe deſſechent plus difficilement ; & que s'ils n'étaient pas ſuffiſamment ſecs, ils ſe corrompraient, ſur-tout ſi on les tranſportait dans les endroits éloignés & chauds.

608. ON reproche aux harengs d'Angleterre d'être d'une couleur plus obſcure & moins dorée que ceux de France ; mais ce n'eſt pas un défaut réel, puiſque cette couleur dépend de ce qu'ils ſont plus gras, & que pour cette raiſon il faut les tenir plus long-tems à la rouſſable pour les mettre en état de ſe conſerver ; d'ailleurs il y en a qui prétendent que quand les Anglais brûlent dans leurs rouſſables du bois de hêtre, leur hareng eſt moins brun que quand on emploie du bois de chêne ; & il ne faut pas croire, comme quelques-uns le prétendent, qu'ils chauffent leurs rouſſables avec du charbon de pierre ; il eſt certain que les harengs d'Yarmouth ſont de la meilleure qualité, & que les Anglais qui les prennent tout près de leur côte, les préparent auſſi-tôt qu'ils ſont ſortis de l'eau ; nous ferons appercevoir combien cela eſt avantageux : on leur reproche ſeulement que n'y ayant point de police établie pour le pacage, comme dans pluſieurs ports de France & ceux de Hollande, il ſe gliſſe des infidélités ; qu'il y en a qui mettent au milieu des barrils des poiſſons viciés qu'on oblige les ſaleurs Français de mettre au rebut : mais en général, on peut dire que les harengs ſaurs d'Yarmouth ſont très-bons. Les barrils dans leſquels les Anglais mettent leurs harengs, ſon ſemblables aux barrils romains dont nous avons parlé.

Des défauts qui font mettre les harengs ſaurs au rebut.

609. CES harengs ne ſont point marchands quand ils ont quelques-uns des défauts dont nous avons parlé à l'occaſion des harengs frais, & de ceux qu'on ſale en blanc; mais outre cela ils en ont quelquefois de particuliers: tels ſont ceux qu'on appelle *baiſés* ou *échaudés*, *brûlés* ou *de mauvaiſe eau*; je vais expliquer ces termes.

610. LES harengs ſont dits *baiſés*, quand étant pendus aux ainettes, ils n'ont point été étriqués avec aſſez de ſoin, & que ſe touchant, ils ſe ſont collés enſemble en ſe ſéchant; en ce cas, la peau de l'un ou de l'autre s'enleve quand on les ſépare, & alors ils ne ſont point marchands. Les harengs *échaudés*, ſont ceux qui ont été pouſſés d'un feu trop vif dans la rouſſable; il eſt arrivé quelquefois que par l'ignorance ou la négligence du ſaurin, tout le poiſſon qui était dans une rouſſable a été perdu: on dit qu'autrefois cela arrivait aux Anglais mais que maintenant ils y portent plus d'attention, & qu'ils n'éprouvent plus ces pertes conſidérables. Les harengs qu'on nomme *brûlés*, ont le même défaut que les échaudés, mais à un degré plus conſidérable. Enfin on appelle harengs *de mauvaiſe eau*, ceux qui étant bouſſards ou malades, n'ont pu ſe bien ſaumurer ni ſe fumer parfaitement. Tous les harengs qui ont quelques-uns de ces défauts, ne ſont point compris dans les barrils qui ſont marqués pour être d'une nuit; les moins défectueux paſſent dans les barrils de deux nuits, ou bien ces rebuts qu'on nomme quelquefois *ſaurins*, ſont vendus à bon marché à des hotteronniers ou à de petits marayeurs.

611. QUOIQU'ON permette de bouffir & de ſaurir des harengs de trois nuits, on devrait recommander aux ſauceurs de ne point confondre dans les mêmes barrils, les harengs d'une, deux ou trois nuits, ceux d'une nuit étant infiniment ſupérieurs aux autres, & ceux de trois nuits très-inférieurs; à l'égard de ceux de quatre nuits, il eſt défendu de les expoſer en vente pour quelque uſage que ce ſoit: je crois néanmoins que ſi on les avait ſalés en vrac dans le bateau au ſortir de l'eau, & avec les précautions que nous avons rapportées, on pourrait en faire de bons harengs ſaurs.

612. IL conviendrait encore de défendre expreſſément de ſaler les harengs qu'on veut ſaurir, avec de vieille ſaumure, quelque belle qu'elle paraiſſe: cet article peut ne pas avoir ſon application aux craquelots ou bouffis.

613. ENFIN il eſt naturel de recommander pour les harengs ſaurs comme pour les blancs, de ne préparer que des harengs bien conditionnés, & de ne pas confondre dans les mêmes barrils des harengs défectueux avec les bons. On pourrait encore défendre de caquer à part de beaux harengs qu'on nomme

ſaurins de bouche, afin de ne pas dégrader par ce choix ceux qu'on met dans le commerce.

Des harengs de demi-apprêt, qu'on nomme bouffis, craquelots ou appétits.

614. LORSQUE les harengs de primeur ne ſont pas communs, ce ſont les chaſſes-marée qui les achetent pour les tranſporter frais dans différentes provinces; mais quand ce poiſſon eſt aſſez abondant pour que ſon prix en ſoit diminué, on en prépare en demi-apprêt ou craquelots; & quand cette préparation a été bien faite & à des poiſſons de bonne qualité, ils ſont recherchés d'autant qu'ils précedent les harengs ſaurs, & qu'ils ſont plus délicats, ce qui les fait nommer des *appétits*; il eſt vrai qu'ils ne ſe conſervent pas long-tems, c'eſt pourquoi ils ſont achetés & vendus par les chaſſes-marée.

615. LEUR réputation ſerait encore bien mieux établie, ſi l'on ne préparait de cette façon que de bons harengs exempts de tous défauts; mais on donne cette préparation à des harengs gais & à des harengs de pluſieurs nuits, qu'on juge peu propres à être préparés en blanc, ou même en ſaur, pour être tranſportés loin.

616. QUOI qu'il en ſoit, on prépare communément en bouffi, les harengs de pluſieurs nuits que les pêcheurs rapportent frais de la mer, & ceux qu'ils y ont braillés, comme nous l'avons expliqué. Les harengs qui fourniſſent le plus ces ſortes de petites rouſſables, ſont les gais, lorſqu'ils donnent abondamment à la côte; & on peut le faire ſans contrevenir aux réglemens & à la police; on les nomme *bouffis*, parce que le feu aſſez vif qu'on leur fait ſupporter, les gonfle; les chaſſes-marée en tranſportent aſſez conſidérablement à Paris comme la marée fraîche, ou par charrette ou à dos de cheval.

617. IL eſt défendu de ſaler les harengs qu'on veut faurir, dans la ſaumure qui vient des harengs qu'on a préparés en blanc; il eſt ordonné de ſe ſervir de ſel neuf: au contraire, pour le bouffi on prétend qu'une ſaumure de ſel neuf le ferait ouvrir; j'ai peine à me le perſuader, quand je fais attention que ce mauvais effet n'arrive pas aux harengs qu'on faurit, lors même qu'on les retire des rouſſables pour les préparer en craquelots. On dit, il eſt vrai, qu'on a fait ſur cela des épreuves; mais peut-être a-t-on employé une ſaumure trop forte, ou cette pratique a-t-elle été établie pour économiſer le ſel: d'ailleurs comme les harengs de pluſieurs nuits s'ouvrent ordinairement quand on les prépare en bouffi, on peut avoir attribué ce déſordre au ſel neuf pour ne pas convenir qu'on a préparé des harengs trop vieux pêchés. Quoi qu'il en ſoit, l'uſage eſt de ſaler les harengs qu'on veut

bouffir dans la ſauce qui provient des harengs blanes qu'on a mis en cuve pour les paquer. Il n'y a que des femmes qui ſoient employées à cette préparation, on les nomme *craquelotieres ;* on leur livre les harengs en compte, elles les préparent & les rendent de même en compte, moyennant une ſomme qu'on leur donne par millier.

618. A meſure qu'on livre les harengs aux craquelotieres, elles le renverſent dans de grandes cuves *a*, *pl. VI*, *fig.* 2, ou on les y met en pleine ſauce ſans les preſſer les uns contre les autres ; pluſieurs ſont ſuffiſamment ſalés quand ils y ont reſté vingt-quatre heures : à l'égard des gais, comme ils rendent plus de ſang que les pleins, on les y laiſſe pluſieurs jours, & il n'y a point à craindre qu'ils y prennent trop de ſel ; en les tirant de ces cuves, les femmes *b*, les enfilent dans des ainettes comme les harengs qu'on veut faurir ; elles les pendent dans de petites rouſſables *e*, qui peuvent en contenir cinq à ſix mille. J'ai repréſenté trois de ces petites rouſſables : on les pend dans celle *c ;* dans celle *d*, on les fume ; & dans celle *e*, on les dépend. Ordinairement on ne laiſſe point égoutter ces harengs ; la derniere ainette eſt à peine placée qu'on allume le feu ; mais on place d'abord la moitié de la pente, on y met le feu pendant ſix heures pour le ſécher ; enſuite on acheve de placer le poiſſon, & on continue le feu clair pendant neuf heures : on ne chauffe ces rouſſables qu'avec du bois d'aulne, & pour les quinze premiers jours on n'emploie que des copeaux ſecs qu'on achete chez ceux qui travaillent ce bois ; alors comme le poiſſon n'a point rendu ſon eau, il ſe gonfle & devient bouffi.

619. AU bout de quinze à ſeize heures, on ceſſe le feu de copeaux ſecs ; & pour leur donner la couleur dorée qu'on deſire, on tire le feu en-devant de la cheminée, & on l'entretient avec des copeaux de bois vert qui font un feu ſourd & beaucoup de fumée ; quand il paraît de la flamme, on jette deſſus une poignée de ces copeaux verts, quelquefois même on jette de l'eau deſſus pour arrêter la flamme. Les quinze heures de feu vif ayant ſuffi pour ſécher le poiſſon, il ne s'agit que de lui donner par la fumée la couleur dorée qu'on regarde comme une condition importante. Quand le feu eſt ceſſé, on laiſſe le poiſſon dans la rouſſable ſe refroidir pendant environ une heure ; puis les femmes *f*, *pl. VI*, *fig.* 2, le dépendent, elles le mettent dans des corbeilles & le portent chez le marchand, mettant les corbeilles ſur leurs épaules C, *pl. V*, *fig.* 3, chaque corbeille contient vingt-cinq poignées ou deux cents harengs au petit compte : ces femmes l'ont reçu à trente poignées qui font cent vingt pour un cent, & elles le rendent à vingt-huit pour les indemniſer des rébuts qui tombent à leur perte. Quelquefois, quand il y a beaucoup de demandes, & qu'on met aux rouſſables les harengs tout frais & ſans être ſalés, ils ſont aſſez bons quand on les mange ſur-le-champ ;

mais ils ne ſont point de garde ; ainſi cette préparation ne devrait pas être permiſe.

620. IL arrive encore lorſque la marée fraîche manque, que pour fournir les chaſſes-marée, on tire des rouſſables où l'on prépare les harengs ſaurs, des harengs qui ne ſont point entiérement préparés ; alors on les donne aux craquelotieres qui les fument & leur donnent la couleur avec leurs copeaux d'aulne vert ; mais comme les rouſſables des craquelotieres ſont bien plus petites que celles de ceux qui ſauriſſent les harengs, il leur faut un tems aſſez conſidérable pour leur faire prendre la couleur. Ces harengs qu'on nomme de *demi-apprêt*, ſont de bonne qualité ; cependant on eſtime pour la délicateſſe le véritable craquelot entiérement préparé par les femmes, comme nous venons de l'expliquer : lorſqu'elles ont des harengs d'une nuit & qu'elles les préparent avec de bonnes ſauces, ils ſont très-appétiſſans ; mais comme le hareng doit flotter dans la ſauce, il faut huit à dix barriques de ſauce pour préparer un laſt de harengs.

De la préparation du hareng fumé à Mecklembourg.

621. JE ne puis parler de cette préparation que ſur le rapport d'autrui, n'en ayant jamais vu ; mais on dit qu'auſſi-tôt que le hareng eſt ſorti de l'eau, on le met dans une ſaumure, dans laquelle il reſte peu de tems ; puis on le met aux ainettes comme celui qu'on veut ſaurir ; on le pend dans une eſpece de tour faite de brique, quelquefois de bois, & qui eſt couverte par le haut ; on fait en-bas du feu avec du bois qu'on couvre de mouſſe, & quand il ſe forme beaucoup de fumée on couvre le haut de la tour avec des nattes ; on les laiſſe en cet état juſqu'à ce qu'on les juge aſſez deſſéchés, & & on les vend tout de ſuite : on dit que ces harengs qui tiennent beaucoup des bouffis, ſont excellens, mais qu'ils ne ſe conſervent pas long-tems.

Du compte des harengs ſaurs à la livraiſon.

622. COMMUNÉMENT les harengs ſaurs ſe vendent au compte, ſoit qu'ils ſoient encore dans les rouſſables, ſoit qu'ils ſoient enfermés dans les barrils romains ; au lieu que les harengs blancs paqués ſe vendent à la futaille. Le cent des harengs ſaurs dans les barrils, eſt de vingt-cinq poignées & demie de quatre harengs chacune, qui font enſemble cent deux pieces ; & quand on les prend n'étant pas dans les futailles, ou lorſque les marchands le détaillent, il eſt de vingt-ſix poignées qui font cent-quatre harengs.

De la préparation du hareng pour acquer, qu'on nomme à la acque.

623. NOUS avons dit en plus d'un endroit qu'on donne aux pêcheurs & à ceux qui ſont employés dans les ſauneries & les ſaurifferies, un certain nombre de harengs par forme de gratification; comme ces harengs ſont communément choiſis entre les plus beaux, il y en a qui les préparent avec ſoin pour les vendre comme harengs de choix; mais vers la fin de la ſaiſon lorſque les harengs ſont de mauvaiſe qualité, les pêcheurs qui ſe propoſent de faire après la harengaiſon la pêche aux haims, en préparent pour amorcer ou acquer; c'eſt de la préparation de ces poiſſons dont nous nous propoſons de parler.

624. POUR faire les harengs à acquer ou à la aeque, quelques-uns les ſalent en vrac; mais d'autres pour faire les harengs à aequer ou à la acque, leur tranchent la tête, les ouvrent du côté du ventre dans toute leur longueur, & en tirent les inteſtins, ainſi que la laite & les œufs quand il y en a; ils grattent même avec un couteau le dedans du corps; quand on a ôté le ſang, le plus qu'il eſt poſſible, on les jette dans une cuve pleine d'eau fraîche, où on les lave en les frottant avec les doigts, ſur-tout vers l'arête; on les tire de cette cuve pour les mettre dans une autre où il y a de nouvelle eau, où on les lave une ſeconde fois; lorſqu'ils ſont ainſi bien lavés, on les prend à poignée, & on les met dans un panier où on les laiſſe s'égoutter juſqu'au lendemain; enſuite on ſaupoudre du ſel dans le fond d'une autre cuve; on met environ un cent de ces harengs égouttés dans un panier, & tandis que deux femmes les ſecouent, une autre ſaupoudre à la main du ſel deſſus, juſqu'à ce que le hareng en ſoit garni de tous côtés; alors elles le renverſent ſur la couche de ſel qui eſt dans la cuve, l'uniſſant de tems en tems avec la main; quand la cuve eſt ainſi remplie juſqu'à quatre pouces près de ſon bord, on la couvre: en cet état, le poiſſon peut ſe conſerver pour amoreer les haims; mais on ne le mange pas.

Des harengs frigauds.

625. ON dit qu'on apportait autrefois à Paris, une eſpece de hareng préparé dans une ſauce, & qu'on nommait *frigaud*, qu'on en envoyait de Flandres en petits barrils; ils étaient cuits dans une eſpece de court-bouillon: on peut chercher leur préparation dans la ſection du ſaumon qu'on nomme *en ſauce* ou *en daube*.

ARTICLE XVI.

Du commerce du hareng.

626. IL ſe fait une aſſez grande conſommation de hareng ſalé, blanc ou

ſauri, dans le royaume, où il ſe diſtribue par les rivieres navigables de Loire, de Seine, de Somme, &c. ainſi on en tranſporte juſqu'à Nantes, Bordeaux, Bayonne, & même quelquefois en Eſpagne; on en portait autrefois dans la Méditerranée, d'où l'on rapportait en échange des drogues médicinales, ce qui a fait donner aux bateaux qui ſervaient à ce commerce le nom de *drogueurs;* mais les pêcheurs Français ſont peu dans le cas d'en fournir à l'étranger, parce que les grandes villes recherchent ceux qui ſont le mieux conditionnés; & ceux qui ſont de qualité inférieure, ſe débitent dans les pays de vignoble où l'on trouve des chanvres, des toiles, des vins, des eaux-de-vie, qui procurent un retour avantageux dans les provinces maritimes, ſoit pour la conſommation du pays, ſoit pour les armemens ou le commerce extérieur; ainſi le tranſport, chez l'étranger, des harengs ſalés ou ſaurs, par les Français, eſt maintenant peu conſidérable.

627. Les hotteronniers en portent en carême dans les campagnes & les petits marchés voiſins des ports où l'on prépare du hareng; mais ce ſont ordinairement des poiſſons viciés qu'on donne à bon marché. Pour en fournir des lieux plus conſidérables, & qui ne ſont pas fort éloignés de la mer, on en paque dans des paniers d'oſier blanc qui ſont très-ſerrés; ils ont ordinairement vingt pouces de hauteur, quinze pouces de diametre par le bas, & dix-huit par le haut; ils contiennent à peu près 500 harengs pleins ou gais; comme ce paquage n'eſt pas auſſi cher que celui en barril, on peut donner le poiſſon à meilleur compte; mais il ne faut pas ſe propoſer de tranſporter ces harengs paqués en panier fort loin; car ils ne ſe conſervent pas auſſi bien que ceux qu'on paque en barrils. En tems de guerre, on en a même tranſporté aux armées qui étaient peu éloignées, à dos de cheval dans des ſaes, où on les foulait le plus qu'il était poſſible.

628. Le commerce étranger du hareng ſe fait, pour la plus grande partie, par les Anglais & les Hollandais, les Anglais pour le hareng ſaur, les Hollandais pour le hareng blanc; car les Anglais ne préparent de harengs blancs, que pour fournir les endroits voiſins des lieux où l'on en fait la pêche; il s'en fait même peu de commerce dans les provinces de l'intérieur de l'iſle. Les Hollandais au contraire, qui ſalent preſque tous les harengs en blanc, en conſomment chez eux une grande quantité, & en font au-dehors un commerce conſidérable; ils en fourniſſent l'Allemagne, la Flandre & l'Empire; la réputation que ſe ſont faite leurs harengs blancs, fait qu'ils en tranſportent juſques dans le nord, où l'on en prépare peu de cette façon.

629. Il ne tiendrait qu'aux pêcheurs français d'être en concurrence avec les Hollandais; il leur eſt libre de pêcher dans toutes les mêmes mers; ils pourraient mettre en ſel le jour, les poiſſons qu'ils ont pris la nuit: non ſeulement ils ont les ſels de Brouage qui ſont réputés les meilleurs, mais ceux qui

qui ſont réputés les meilleurs, mais ceux qui ne ſont point en pays de gabelle, peuvent employer des ſels blancs: enfin s'ils n'étendent pas cette branche de commerce, ils ne peuvent s'en prendre qu'à leur peu d'activité & d'attention.

630. POUR ce qui eſt du hareng ſauri, quoique les Hollandais, & encore plus les Français, en préparent de cette façon, ce commerce eſt principalement dévolu aux Anglais qui en tranſportent dans tous les endroits où l'on porte la morue ſeche, & les harengs ſaurs leur procurent les mêmes retours. Ceux que préparent les Français, ſe diſtribuent dans l'intérieur du royaume, par charrois ou par eau; on en fournit le Lyonnais, la Guienne, la Gaſcogne, la Biſcaye, quelque peu paſſent à Cadix; mais ils ne peuvent être en concurrence avec les Anglais qui ſont en état de les donner à meilleur marché.

631. LES harengs ſaurs de France, ſont plus clairs & plus dorés que ceux d'Angleterre, qui ſont d'un brun terne: ceux de France ſont plus en chair & moins deſſéchés; mais ils ne ſe conſervent pas auſſi bien: & quoiqu'on en ait tranſporté de bons aux isles de l'Amérique, on dit qu'ils ſe gâtent quand on veut leur faire traverſer le détroit pour paſſer dans la Méditerranée. Ces faits peuvent être vrais & n'offrir rien de contradictoire; car un bâtiment qui ſort de France à la fin de l'année, & qui emporte des harengs nouvellement préparés, peut n'être que vingt ou trente jours pour ſe rendre aux isles, au lieu que le même bâtiment qui voudrait embouquer le détroit, ne ſerait pas arrivé de pluſieurs mois au lieu de ſa deſtination.

632. LES Anglais préparent quelquefois, comme les Français, des harengs clairs & dorés, qui ſont même plus délicats, mais ils ne ſe conſervent pas ſi bien que les autres qui ſont ternes; ce ſont ceux-ci qu'on paſſe dans la Méditerranée, & dont il ſe fait une énorme conſommation en Eſpagne, en Portugal, en Italie, dans tous les ports de la Méditerranée & dans le Levant; on fait le tranſport de ce poiſſon avec des navires depuis deux cents juſqu'à quatre cents tonneaux, munis de canon, & d'équipages aſſez nombreux pour n'avoir rien à craindre des corſaires qui croiſent ordinairement à l'entrée du détroit.

633. LES harengs que les Anglais pêchent à Yarmouth, leur ſont livrés tout nouvellement pêchés, & pour cette raiſon doivent être meilleurs que ceux qui ont trois nuits quand on les ſaurit; cependant, comme nous l'avons dit, ils ont une couleur brune, une odeur & un goût qui leur eſt propre, ce qui a fait croire qu'ils étaient préparés avec du charbon de pierre; mais cela ne ſe pourrait; ils emploient, comme les Français, la fumée du bois, apparemment que cette couleur & cette odeur viennent du degré de chaleur qu'on leur donne, pour les mettre en état de ſe conſerver dans les

plus grands transports ; car, comme nous l'avons dit, les Anglais en préparent comme les Français, qui ont aussi une couleur claire & dorée.

634. Quoique les Hollandais ne saurissent guere de harengs, ils en font néanmoins un commerce considérable, en en achetant des Anglais & même des Norwégiens, qu'ils transportent par-tout où ils savent en trouver un débit avantageux.

635. Nous avons déjà dit qu'on ne pêche point de harengs aux environs de Venise ; cependant on y en fait une grande consommation ; les Anglais y en transportent beaucoup. Une partie même de ceux qu'ils y portent est privée d'huile qu'ils ont retirée pour l'employer dans la préparation de leurs laines : on y en envoie peu de blancs ; mais les autres y arrivent en si grande quantité dans des tonneaux, qu'il y en a qu'on ne vend que cinq à six deniers : il est vrai que ceux qu'on vend à un aussi bas prix, ne sont pas bons ; mais le peuple s'en accommode, & en consomme beaucoup pendant l'hiver.

636. Les marchands sont engagés à y en transporter, tant à cause d'un encouragement qu'on leur donne en Angleterre pour favoriser ce commerce, que par le gain qu'ils font sur les raisins secs qu'ils chargent en retour, & dont il se fait une grande consommation en Angleterre ; de plus, ils profitent d'une diminution de la moitié des droits de sortie, que la république accorde à ceux qui sont venus à Venise chargés de marchandises. Ces chargemens de raisins se font à Zante & à Thessalonique.

637. Les Hambourgeois tirent de Hollande les meilleurs harengs qu'ils distribuent dans l'empire ; mais les Hollandais avant d'expédier ceux qui n'ont pas été préparés dans leurs ports, font ouvrir les tonnes par des emballeurs jurés qui les vuident, les salent & les paquent de nouveau, dans des barrils de chêne, à la façon de leur nation ; les emballeurs s'engagent par serment de faire fidélement cette opération, & apposent différentes marques sur les barrils, conformément à l'ordonnance. La bonté des harengs de Hollande vient, comme nous l'avons déjà dit, de ce que les pêcheurs leur ôtent les ouies à mesure qu'ils les prennent, & qu'ils ne manquent jamais de mettre en tonne, ou de saler en vrac, avant la chûte du jour, tous les harengs qu'ils ont pris pendant la nuit ; ils les arrangent avec beaucoup de soin, très-serrés dans les barrils, & mettent entre les poissons un peu de sel d'Espagne ou de Portugal. Ces attentions, sur lesquelles les Hollandais ne se relâchent pas, ont donné à leurs harengs salés la réputation dont ils jouissent à juste titre (28).

(28) Ainsi les provinces de France, situées le plus avantageusement pour la pêche du hareng, ayant dans leur pays le meilleur de tous les sels pour conserver ce poisson, & n'ignorant ni le commerce immense qu'en font les Anglais & les Hollandais, ni les moyens qu'ils emploient pour y réussir, ne tirent cependant aucun parti de ces circonstances réunies. Mais on cessera de s'en étonner si l'on considere que les pê-

ARTICLE XVII.

De l'apprêt des harengs dans les cuisines ; & addition à l'apprêt des aloses.

638. A L'ÉGARD des harengs frais, après avoir arraché les ouies avec lesquelles on tire l'estomac & une partie des intestins, il faut leur ôter les écailles, les bien laver & les essuyer avec un linge ; on les fait ensuite cuire sur le gril ; & lorsqu'ils sont très-frais, on les sert sans sauce, & on les mange avec un jus de citron ou du verjus. Mais quand ils ont été transportés un peu loin, & qu'ils ont perdu un peu de leur fraîcheur, on leur fait la sauce suivante, qui sert aussi à manger les harengs salés en blanc.

639. ON met dans une casserole un morceau de beurre, un peu de farine, un jus de citron ou du verjus, ou à leur défaut, un filet de vinaigre, une cuillerée de moutarde fine, un peu d'eau, & on assaisonne le tout de poivre & de sel ; on fait épaissir la sauce sur un petit feu ; quelques-uns y ajoutent un peu d'oignon coupé menu, & on verse cette sauce sur les harengs qu'on a dressés sur un plat.

640. POUR les harengs salés en blanc, on commence par les dessaler dans de l'eau, on les essuie avec un linge, & on les ouvre par le ventre pour introduire dans le corps quelques assaisonnemens & du beurre frais ; quand ils sont cuits sur le gril, on les sert sur une purée, ou avec la sauce dont nous venons de parler.

641. SI ce sont des harengs saurs, il y en a qui se contentent, après les avoir mis quelques heures dans l'eau pour les dessaler, de les faire un peu griller : je dis un peu, car il ne faut pas les dessécher ; mais pour les apprêter, comme l'on dit, à la Sainte-Menehould, après leur avoir coupé le bout de la queue & l'extrémité du museau, on les met tremper pendant trois ou quatre heures dans de l'eau, puis pendant une couple d'heures dans du lait. Quand ils sont égouttés, on les trempe dans du beurre chaud, assaisonné d'un peu de laurier, de thym, de basilic, le tout haché bien menu ; on y ajoute un peu de gros poivre & deux jaunes d'œufs ; à mesure qu'on les trempe dans le beurre,

cheurs Français sont très-gênés quant à la qualité & la quantité du sel qu'il leur faut, qu'on les oblige à payer divers droits, à faire des déclarations multipliées, &c. & qu'enfin leurs entraves s'étendent jusqu'à ne pas pouvoir occuper qui il leur plaît pour le transport de leur poisson ; mais à être obligés de se servir de ceux qui ont obtenu privilége exclusif pour mener la brouette, & traîner un camion. Il y a apparence que si l'on pouvait les exempter de la gabelle dans tous les ports de mer de la Manche, le commerce du hareng ne tarderait pas à y fleurir. L'importance que les Anglais y attachent, comme je l'ai dit ailleurs, est digne d'être imitée par-tout.

on les poivre ; quand ils ſont cuits ſur le gril, on les dreſſe ſur la ſauce qu'on a miſe dans un plat, &, ſi l'on veut, on preſſe deſſus un jus de citron.

642. On peut écharpir les harengs, en retirer les arêtes, & en mettre comme fourniture, dans une ſalade verte, ou comme aſſaiſonnement dans des ragoûts. On peut auſſi en faire des omelettes, comme on fait celles au jambon ou au fromage.

643. Nous avons dit à la fin du chapitre des aloſes quelque choſe ſur les différentes façons de les apprêter pour les ſervir ſur les tables ; mais nous en avons omis une des meilleures, qu'on nomme *à la maître d'hôtel.* Elle conſiſte, quand on a ôté les écailles, à ouvrir le poiſſon par le ventre, pour le vuider, & mettre dans le corps de fines herbes, des épices & de bon beurre frais ; puis le faire cuire ſur le gril, l'arroſant de tems en tems avec du beurre frais fondu ; ce beurre nourrit la chair de l'aloſe qui eſt un peu ſeche ; les fines herbes lui communiquent un bon goût : mais il en faut mettre modérément, pour qu'on ſente le goût de l'aloſe qui eſt agréable. On peut de même accommoder du hareng frais à la maître-d'hôtel.

CHAPITRE V.

De la ſardine, ſardina : chalcidis, *Bellon :* trichis *ou* trichias, *Rond.* *En anglais*, ſmall pylchard (29).

644. Le poiſſon que nous nommons *ſardine*, eſt de la famille des harengs, & par conſéquent de celle des aloſes : tous ces poiſſons ſont ronds, à écailles & à arêtes ; tous ont un ſeul aileron mou ſur le dos, vers la moitié de leur longueur ; ſous le ventre, derriere l'anus, un aileron qui s'étend preſque juſqu'à la naiſſance de celui de la queue, deux nageoires derriere les ouies, deux ſous le ventre, où l'on ſent des aſpérités comme aux aloſes, aux fentes & aux harengs.

645. Rondelet dit que quand ce poiſſon eſt grand, il prend le nom de *ſarde*, néanmoins il donne encore ce nom à un poiſſon bien différent qu'il nomme *biſe*, & qu'il dit approcher de la pélamide dont je parlerai ailleurs. Il me ſemble que Galien l'a appellé *ſarda*, & qu'il dit que ce poiſſon eſt plus propre qu'un autre à être ſalé, parce que ſa chair n'eſt ni trop molle ni trop ſeche. Les plus groſſes ſardines n'excedent pas la grandeur des harengs de moyenne taille ; ces circonſtances indiquent bien que les aloſes, les harengs & les ſar-

(29) En allemand *ſardelle*.

dines, sont de la même famille, quoique de différentes especes : mais ce n'est pas tout.

646. LES sardines sont, ainsi que les harengs, des poissons de passage qui paraissent sur nos côtes par bancs ou bouillons, dans des saisons marquées ; elles n'entrent point comme les alozes, dans les rivieres qui se déchargent à la mer, aux endroits même où l'on prend beaucoup de sardines ; néanmoins il y en a une espece dont je parlerai dans la suite, qui reste dans les lacs d'eau douce sans jamais communiquer avec la mer.

647. NOUS avons dit que le vrai hareng était un poisson de l'Océan qui ne se trouvait point dans la Méditerranée ; les sardines, au contraire, sont si abondantes dans cette mer, qu'il y en a qui ont cru qu'elles lui étaient propres à l'exclusion de l'Océan : on verra dans la suite qu'elles fréquentent les deux mers, & qu'on en fait dans l'Océan des pêches presqu'aussi abondantes que dans la Méditerranée.

648. QUOIQUE les sardines soient des poissons de saison, qui, généralement parlant, précedent les harengs, elles paraissent plus tôt à certaines côtes qu'à d'autres ; & elles se plaisent particuliérement sur certains fonds où elles se rassemblent en grand nombre, & y séjournent plus long-tems qu'ailleurs ; tout cela pris généralement : car les bancs de sardines, comme ceux de harengs, se portent quelquefois très-abondamment d'un côté & ensuite d'un autre, & quelques années plus tôt, d'autres plus tard ; nous citerons des endroits où l'on en prend quelques-unes toute l'année.

649. IL paraît qu'elles s'établissent volontiers aux endroits où il y a des herbiers que les Bretons nomment *jaudre ;* c'est pour les en tirer que les pêcheurs Bretons leur présentent un appât qu'ils appellent *résure*, au moyen duquel on ne bouleverse point le fond comme les filets traînans qu'on emploie en quelques endroits, qui font, pour cette raison, un tort considérable à la multiplication de beaucoup d'espèces de poissons, notamment des sardines : néanmoins tous les pêcheurs ne conviennent pas que les sardines s'établissent sur les fonds ; plusieurs pensent, & ce n'est pas sans fondement, qu'elles se tiennent souvent entre deux eaux comme les harengs, pour éviter les poursuites de quantité de poissons qui s'en nourrissent. Etant prévenu qu'il y a beaucoup d'incertitude sur la marche des sardines, on peut dire que communément on en prend peu dans la Manche, depuis la Bretagne exclusivement jusqu'en Flandres, peut-être parce que les harengs qui fréquentent beaucoup ces parages, en écartent les sardines ; néanmoins on en a quelquefois vu des bancs considérables vers l'embouchure de la Seine, mais c'est rarement : cependant il y en a sûrement quelques-unes dans la Manche ; car on trouve sur les côtes de Caux quelques sardines confondues dans les manets avec les harengs & les célans.

650. ON verra dans la ſuite qu'on en fait des pêches conſidérables en Bretagne, & qu'on en prend ſur preſque toutes les côtes d'Angleterre. Les Portugais en prennent beaucoup à la côte des Algarves, les Eſpagnols en prennent à Cadix; mais leur pêche la plus conſidérable eſt au royaume de Grenade: en outre, comme j'ai déjà dit, ce poiſſon eſt abondant dans la plupart des ports de la Méditerranée & dans ceux d'Italie. On dit que la Sardaigne qu'on nommait autrefois *Cedregna* à cauſe du fleuve Cedro, un de ceux qui l'arroſent, a pris le nom de *Sardinia*, parce qu'il s'y rend une grande quantité de ſardines qui ſont très-communes ſur toutes les côtes de la Méditerranée.

651. CEUX qui ſe piquent d'être connaiſſeurs en ſardines, & qui prétendent avoir examiné avec attention la qualité des ſardines de Bretagne, des côtes de France juſqu'à Bayonne, celles d'Eſpagne, de Languedoc, de Provence & d'Italie, trouvent les petites ſardines de Provence les plus fines, néanmoins on eſtime beaucoup les petites ſardines qu'on pêche à Royan: on en pêche dans d'autres parages qui ſont auſſi groſſes que de moyens harengs, & leur goût en approche un peu; en cela elles ſont bien éloignées d'avoir la délicateſſe & le goût fin des petites ſardines de Royan & de Provence: il eſt vrai qu'on pêche dans l'Océan & la Méditerranée, des poiſſons de ce genre qui ſont gros comme de petits harengs; mais on ne les regarde pas comme de vraies ſardines, & on leur donne des noms particuliers.

652. APRÈS ces ſardines de Provence & celles de Royan, on eſtime celles de Belle-iſle: on dit que les ſardines de Galice en Eſpagne, & de Falmouth en Angleterre, ſont preſque auſſi groſſes que des harengs gais; ces ſardines, ainſi que les petites de Royan, ſont les deux extrêmes: dans d'autres parages il s'en prend de grandeur moyenne. Il eſt probable que les ſardines acquierent de la groſſeur dans nos mers; mais je ſuis porté à croire qu'on confond avec les vraies ſardines, des poiſſons qui ſont ſeulement de leur même famille, tels que les célans, les célerins, les ſprets ou ſprats, & d'autres dont nous parlerons dans la ſuite, ce qui occaſionne un embarras dont on a peine à ſe tirer. Quoique la route que ſuivent les ſardines, ne ſoit pas encore bien déterminée, je vais rapporter ce que j'en ai pu apprendre, tant ſur les informations que j'ai priſes en différentes provinces où j'ai queſtionné les pêcheurs, que ſur ce qu'ont bien voulu me communiquer mes correſpondans.

ARTICLE PREMIER.

Conjectures ſur la route que ſuivent les ſardines.

653. LES ſardines, comme nous l'avons dit, ſont des poiſſons de paſ-

ſage qui paraiſſent en certains endroits, dans certaines ſaiſons, & enſuite ſont un tems conſidérable ſans ſe montrer; mais je ne puis tracer exactement la route qu'ils ſuivent. Il y en a qui prétendent que les ſardines paſſent de la Méditerranée dans l'Océan, & que ce poiſſon remonte du ſud vers le nord. D'autres aſſurent que d'abord ce poiſſon paraît dans l'Océan, très-délicat & fort petit, aux côtes de Biſcaye dès le commencement du printems, qu'il groſſit dans ſa route, & qu'il termine ſa courſe près des côtes d'Angleterre, où il arrive fort gros en automne; les remarques dont M. Archin m'a fait part ſur le tems où commence cette pêche, en différens endroits de la Bretagne, ſemblent donner quelque poids à cette conjecture; car cette pêche ſe fait plus tôt au Croiſic qu'à Camaret, & elle ne commence en Angleterre qu'au mois de ſeptembre.

654. M. ARCHIN ajoute qu'on voit d'abord le long des côtes de nos provinces méridionales de petites ſardines; que les premieres ſe pêchent vers Saint-Sébaſtien & Bayonne, puis à Royan, où elles ſont délicieuſes, mais ſi petites & ſi délicates, qu'on ne peut les ſaler qu'en ſaumure dans de petits barrils, comme les anchois; qu'elles groſſiſſent & arrivent aux ſables d'Olone du 15 au 30 mai; puis augmentant encore de groſſeur, elles parviennent ſucceſſivement à la côte de Bretagne, depuis le Croiſic & Belle-isle, juſqu'à Douarnenez & Breſt, d'où ordinairement elles diſparaiſſent vers la mi-octobre. Ce que nous venons de dire eſt ce qui s'obſerve le plus ordinairement, car il eſt arrivé quelquefois qu'on en a pêché abondamment en Bretagne en décembre, & notamment en 1751 & 1753, où, quoique l'air fût froid, on en prit beaucoup à Belle-isle, & au Port-Louis; preſque juſqu'à la fête de noel; mais ces événemens ſont rares, & on peut les regarder comme des exceptions à la regle générale.

655. M. CELORON, commiſſaire de la marine, au Conquet, penſe auſſi que les ſardines acquierent de la groſſeur, en ſéjournant ſur les côtes de Bretagne: ſe renfermant à ce qu'il a obſervé dans cette province, il dit que les premieres, qui ſont petites, ſe montrent à Belle-isle, qu'elles paſſent enſuite au Port-Louis, puis à Concarneau, & de là à la baie de Berteaume, vis-à-vis Camaret, vers le mois de juillet, devenant toujours de plus en plus groſſes; néanmoins que quelquefois elles changent tellement de groſſeur, que d'un jour à l'autre on eſt obligé de prendre des filets dont les mailles ſoient plus ou moins grandes.

656. PLUS on eſſaie d'approfondir cette queſtion, plus on trouve d'embarras; car beaucoup de pêcheurs veulent que les ſardines, comme les harengs, fillent du nord & ſe portent vers le ſud, en groſſiſſant chemin faiſant. Quoique quelques obſervations ſoient favorables à ce ſentiment, il s'en faut beaucoup qu'il ſoit à l'abri de toute contradiction; car, de ce qu'on pêche

des ſardines plus tôt au Croiſic qu'à Camaret, & qu'elles ſoient alors petites, il ne s'enſuit pas qu'on n'en prenne pas auſſi de petites à la côte de Camaret, ou même ſur celles d'Angleterre. Mais peut-être que les pêcheurs de Camaret & d'Angleterre, ne ſont pas dans l'habitude de commencer leur pêche d'aſſez bonne heure pour prendre de petites ſardines; peut-être encore que ne faiſant cas que des groſſes ſardines, ils ſe ſervent de filets à mailles aſſez larges pour laiſſer échapper les petits poiſſons.

657. On prend ſur les côtes d'Eſpagne de petites ſardines avec des faines, & on en porte de Bilbao à Bayonne, préparées en ſaumure, comme les anchois, & renfermées dans des flacons. Mais des pêcheurs qui ont fréquenté les côtes d'Eſpagne, ont aſſuré M. le Roy, commiſſaire de la marine, qu'on y prend de fort groſſes ſardines. Or, ſi ce poiſſon ſilloit en groſſiſſant, de la Méditerranée vers le cap Léſard, on devrait en pêcher, depuis l'Eſpagne juſqu'en Angleterre, de groſſeurs différentes proportionnellement au tems qu'elles emploient à faire cette route; & il n'a pas été poſſible, à M. le Roy, ni à moi, d'avoir ſur cela quelque choſe de poſitif; ainſi je terminerai cet article, comme je l'ai commencé, en diſant que la route que ſuivent les ſardines eſt fort incertaine.

658. On prétend qu'on a commencé à faire une pêche conſidérable & des ſalaiſons de ſardines à la partie du nord du reſſort de l'amirauté de Breſt, & qu'on l'a enſuite faite près de Roſcoff; quoi qu'il en ſoit de cette époque, qu'on ne ſait que par tradition, on la fait maintenant le long des côtes des évêchés de Vannes, de Quimper & de Léon; les lieux où il y a un plus grand nombre de pêcheurs, ſont Belle-iſle, le Port-Louis, Auray, Concarneau, Douarnenez, Treboul, Camaret, &c. En général la pêche y dure depuis la fin de mai juſqu'au commencement d'octobre; & on arme dans ces différens endroits près de neuf cents chaloupes, montées chacune de quatre à cinq hommes. (30)

Article II.

Des différens lieux où l'on fait la pêche des ſardines.

659. Quoique nous ayons indiqué, en expoſant les conjectures qu'on a faites ſur la route des ſardines, beaucoup d'endroits où ſe montre ce poiſſon,

(30) On obſerve que les ſardines fréquentent toujours une partie des côtes de la Bretagne, & preſque jamais l'autre partie, quoiqu'elles ſoient contiguës entr'elles. Cela procede de deux cauſes, l'une que la mer eſt beaucoup plus tranquille dans la premiere, tandis que la lame eſt conſtamment haute dans la ſeconde; l'autre que celle-ci abonde en chiens marins & autres poiſſons voraces, qui ſe nourriſſent de ſardines, & leur font une cruelle guerre.

je

je crois convenable, avant d'entamer ce qui regarde leur pêche, de rappeller les différens lieux où l'on en prend; mais je me bornerai à rapporter ſommairement les connoiſſances que j'ai pu me procurer ſur ce point intéreſſant.

660. ON a vu que les morues, les ſaumons, les harengs, ſont, en quelque façon, des poiſſons propres à l'Océan, & qu'on en prend peu dans la Méditerranée: il n'en eſt pas de même des ſardines; on en prend dans la Méditerranée & dans l'Océan, en Italie, dans le pays Vénitien, à Raguſe, même dans l'Epire; on en fait de grandes pêches en Eſpagne, en Portugal; & pour ce qui regarde la France, en Languedoc, en Provence, dans la Guienne, l'Aunis, le Poitou, & principalement en Bretagne. On ne fait point de pêche expreſſément deſtinée à prendre ce poiſſon ſur les côtes de Flandre, de Picardie & de Normandie, quoiqu'on en prenne beaucoup ſur les côtes de la grande Bretagne, &, comme nous l'avons déjà dit, juſque dans le nord de l'Europe, en Islande; car Horrebows dit y en avoir vu un nombre prodigieux qui agitaient la mer, pendant que le ciel était obſcurci par une prodigieuſe quantité d'oiſeaux qui les chaſſaient pour s'en nourrir.

661. ON voit dans les relations des voyageurs, qu'on prend dans le nord quantité de poiſſons plus petits que les harengs, qu'on dit être excellens; il y a apparence que ce ſont des ſardines. Ce poiſſon ſe trouve auſſi en Aſie; car Vander-Broeck rapporte que lorſque les Hollandais étaient en rade devant Chichiri en Arabie, on vit paraître tout d'un coup une multitude de poiſſons inconnus dans ces mers; qu'ils reſſemblaient aux ſchooles de Hollande, & encore plus aux ſardines de Portugal; les habitans les nommerent *Hollandais*, parce qu'ils étaient venus avec les vaiſſeaux de cette nation. On continua à les voir pendant trois ans en ſi grande quantité, que les hommes en étant raſſaſiés, en firent ſécher pour en nourrir leurs chameaux; ils diſparurent enſuite, & l'on n'en vit plus. Kempfer dit qu'il y en a beaucoup au Japon, & on lit dans l'hiſtoire générale des Voyages, qu'on les y nomme *iwas*.

662. A l'égard de l'Afrique, Lopez dit qu'il y en a une telle quantité à Loango, que pendant l'hiver elles ſautent ſur le rivage; il reſte à ſavoir ſi ce ſont de vraies ſardines ou des poiſſons qui leur reſſemblent. Suivant Marc-Paul, il y a des cantons en Arabie, où les habitans font une ſorte de farine avec des ſardines ſeches, qu'ils pilent, & en forment des gâteaux qu'ils font ſécher au ſoleil. Schefſer dit que les habitans les plus reculés de la Norwege, ſont ſouvent dans le cas de ſe nourrir de poiſſons ſéchés & particuliérement de ſardines.

663. ON voit dans l'hiſtoire général d'Islande, qu'il arrive ſur les côtes

une prodigieuſe quantité de ſardines, qui ſont chaſſées par les thons ou cabillauds.

664. Enfin dans l'hiſtoire générale des voyages, on voit qu'on trouve des ſardines en une infinité d'endroits; que les negres de Loango en font une partie de leur nourriture, les faiſant bouillir avec différentes herbes & du poivre du Bréſil, que les negres nomment *akki;* qu'on prend ſur la côte d'Or une infinité de poiſſons qui ne different des ſardines que parce que leurs arêtes ſont fort incommodes. Je ne finirais pas ſi je voulais rapporter tout ce qui eſt dit à ce ſujet dans l'ample collection des voyages que je viens de citer. On voit qu'il y en a au Bréſil, à Conſtantinople, & en beaucoup d'autres endroits. (31)

665. Je me propoſe de rapporter comment on pêche les ſardines, dans pluſieurs des différens lieux que je viens d'indiquer; mais il me paroît convenable de parler d'abord des pêches qui ſe font en France, commençant par celles de l'Océan.

Article III.

Deſcription de la ſardine.

666. Il y en a qui prétendent que le nom de *ſardine* a été donné à ce poiſſon, parce qu'on en prenait beaucoup auprès de l'iſle de Sardaigne; mais ne pourrait-on pas dire que le poiſſon a donné le nom à l'iſle?

667. La ſardine, ainſi que le hareng, reſſemble beaucoup à l'aloſe par ſa bouche, ſes ouies, ſes yeux, ſes écailles, la forme de ſa queue, le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires, ainſi que par la ſcie qu'elle a ſous le ventre; c'eſt donc en quelque façon un petit hareng, dont les gros, *pl. VII*, *fig.* 1, n'excedent guere ſix à ſept pouces de longueur totale A B; celles qui ſont plus groſſes tiennent, comme nous l'avons dit, du hareng, & ſont peut-être des poiſſons d'un autre genre; il y en a de beaucoup plus petites que celles que nous avons repréſentées ſur la même planche, *fig.* 5, puiſque, ſans parler de la fraie qui n'entre point dans les alimens, on en prend qui n'ont que deux pouces & demi ou trois pouces de longueur.

668. La groſſe ſardine qui a été deſſinée de grandeur naturelle, avoit ſix pouces de longueur totale A B; du bout du muſeau au derriere de l'oper-

(31) J'ajouterai à ce que dit ici notre auteur, qu'il ſe fait en mai & en juin ſur les côtes de la Dalmatie & près de l'iſle de Liſſa, une pêche de ſardines ſi abondante, qu'elle en fournit non-ſeulement à la Grece entiere, mais encore à une partie de l'Italie. On prétend que les Turcs uſent de ce poiſſon comme d'une médecine lorſqu'ils ſont malades.

cule des ouies quinze lignes; toujours du bout du museau au centre de l'œil, qui est grand, vif & fort élevé sur la tête qui est applatie, il y avoit cinq lignes & demie; quand la gueule est fermée, elle paraît assez petite & la mâchoire inférieure n'est presque pas plus longue que la supérieure; en ce cas le museau semble assez pointu, on ne sent point de dents dans l'intérieur.

669. SUR le dos vers le milieu de la longueur du poisson, est un petit aileron C, composé de seize à dix-sept rayons; il a à peu près sept lignes de longueur à son attache au corps; le plus long rayon C, est à peu près de cette même longueur. Sous le ventre, derriere l'anus, est un autre aileron E, formé de dix-huit à dix-neuf rayons, qui n'ont guere que trois lignes de longueur; l'étendue de cet aileron à son attache au corps, étoit de 10 à 11 lignes.

670. DERRIERE & au-dessous des ouies, sont deux nageoires F, & deux plus petites G, sous le ventre, qui est à l'à-plomb de l'aileron du dos; l'aileron de la queue est fort échancré, le plus long rayon D H, a douze à treize lignes de longueur; son étendue H I, est à peu près de douze à quatorze lignes; l'épaisseur verticale, à l'à-plomb de l'aileron C du dos est à peu près de quatorze à quinze lignes; mais cette dimension varie comme aux autres poissons, suivant qu'ils sont plus ou moins gras, vuides ou remplis d'œufs; les femelles ont le ventre plus gros que les mâles, & en général les sardines ont le corps plus arrondi que les harengs.

671. LA forme des écailles, leurs couleurs, leurs reflets de lumiere, leurs chatoiemens sur les côtés sont comme aux harengs, les couleurs sont seulement un peu plus brillantes; lorsque ces poissons sortent de l'eau, leur dos est d'un beau verd plus clair que celui du hareng; à l'air il devient bleu, le ventre est blanc mat, & la tête a des reflets couleur d'or.

672. NOUS avons comparé la sardine aux harengs pour sa forme extérieure: mais la chair des sardines est beaucoup plus grasse, plus délicate, & elle a plus de goût que celle des harengs. On ne les vuide point, & en les mangeant on ne trouve aucune partie qui ait de l'amertume (32); on les regarde comme un excellent poisson quand elles sont très-fraîches; mais elles se gâtent promptement. Nous rapporterons dans la suite comment on les prépare pour les conserver.

673. NOUS avons dit qu'il y a des sardines encore plus petites que celle que nous avons représentée *pl. VII, fig.* 2: mais, à la grandeur près, ces petites sardines sont semblables à la grosse que nous venons de décrire, & que nous avons représentée *fig.* 1.

(32) Parce qu'elle n'a point de vésicule de fiel.

ARTICLE IV.

De la pêche des ſardines.

674. COMME nous avons dit que les Français, les Anglais, les Eſpagnols, les Portugais, les Italiens & les peuples du nord prennent des ſardines, nous nous trouvons engagés à parler des manœuvres propres à chaque différente nation, & nous allons commencer par expoſer fort en détail celles que font les Français dans l'Océan; & comme c'eſt en Bretagne que ſe font les plus grandes pêches, je parlerai d'abord de celles de cette province, & particuliérement de ce qui ſe pratique à Belle-isle & au Port-Louis; car on fait une pêche conſidérable de ſardines le long des côtes du nord de Belle-isle, juſqu'à la pointe ſud ou du canon ſous Loc-Maria, en tirant au nord juſqu'à celle des Poulains au-deſſus d'Aubrich; cette étendue ſe nomme *la bonne rade*, étant à couvert des vents de ſud-ſud-oueſt par la terre de Belle-isle, & de ceux du nord-nord-oueſt par la grande-Terre; la mer y étant tranquille les ſardines s'y raſſemblent; mais au large de l'isle, & vers les côtes qui lui ſont oppoſées, elles n'y terriſſent point, parce que la mer y eſt orageuſe. Il ſe rend à la Bonne-rade des chaloupes du Port-du-Palais, de Sauzon, de Belle-isle, du Port-Louis, de Saint-Cados, d'Auray & de Groays : je vais parler ſommairement des pêches qui ſe font dans ces parages.

Pêche des ſardines par les Français dans l'Océan, conſidérée généralement.

675. JE ne parlerai point des ſardines qu'on prend accidentellement à la côte, confondues avec d'autres poiſſons dans les étentes à la baſſe-eau, dans quelques parcs, dans des filets à manche avec leſquels on prend la menuiſe; il s'agit des pêches qu'on fait expreſſément pour prendre des ſardines. On verra dans la ſuite que dans certaines provinces on pêche les ſardines avec des ſaines qu'on tire à terre pour prendre le poiſſon, ou qu'on releve à la mer dans des bateaux qui ont ſervi à les traîner. Il s'eſt auſſi introduit l'uſage de pêcher les ſardines avec des dreges, dragues & autres filets qui traînent ſur le fond; ce qui eſt expreſſément défendu par l'ordonnance de la marine, article XVI, titre 3, plus près que quatre lieues des côtes, regardant ces pêches qui bouleverſent les fonds comme étant très-deſtructives.

676. MAIS la pêche des ſardines qui eſt autoriſée, ſe fait avec des filets flottans & ordinairement dérivans, dont nous parlerons dans un des paragraphes ſuivans : les Bretons qui font principalement cette pêche dans l'O-

céan, attirent les ſardines dans leurs filets, avec un appât qu'on nomme *rave*, *rogue* ou *réſure*, qui leur occaſionne une dépenſe aſſez conſidérable, que ne ſupportent point les pêcheurs d'autres provinces, qui n'en font point uſage; ceux-là pêchent les ſardines préciſément comme les pêcheurs du canal pêchent les harengs, avec des mannets qu'ils préſentent dérivant au paſſage des ſardines, qui ſe maillent ou ſe broquent par les ouies.

677. LA pêche des ſardines eſt encore plus incertaine que celle des harengs; il y a des années où l'on en prend une immenſe quantité, & d'autres preſque point. Voici un exemple ſingulier de cette biſarrerie. La pêche des ſardines n'a jamais été fort abondante à Lanion, dioceſe de Tréguier; mais tous les ans, depuis le ſiege de Belle-isle, on y en prend aſſez pour en fournir abondamment & à bon marché à dix lieues à la ronde, pendant trois ſemaines ou un mois, & jamais on n'en avait tant vu que l'année du ſiege & la ſuivante; ainſi, à l'occaſion de ce ſiege, ce petit poiſſon a paſſé les limites de Belle-isle & de l'isle de Bas, qu'il paraiſſait avoir adopté depuis long-tems.

678. DANS les circonſtances fâcheuſes où les ſardines ne ſe montrent point ſur une côte, tous les pêcheurs éprouvent une perte conſidérable, tant par le dépériſſement des bateaux & des filets, que parce qu'ils ont travaillé infructueuſement; mais les Bretons, outre les frais dont nous venons de parler, perdent la réſure dont on fait une plus grande conſommation quand la pêche eſt ſtérile, que quand elle donne abondamment. Je vais commencer les détails ſur la pêche des ſardines en Bretagne, par expliquer ce que c'eſt que la réſure.

Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les ſardines, & qu'on appelle rave, rogue, réſure, gueldre, chevrons *ou* maniguette.

679. ON peut conſulter ce que nous avons dit de cet appât, ſeconde partie, premiere ſection, mais il ne faut pas confondre la réſure qu'on emploie en Bretagne pour prendre les ſardines, avec une compoſition qu'on nomme auſſi *réſure* en Provence, dans laquelle il entre de la noix de galle & du muſc, qui attire & enivre toutes ſortes de poiſſons. Cette compoſition, où je crois qu'il entre auſſi de la noix vomique ou des coques du Levant, eſt regardée, à juſte titre, comme un poiſon, &, pour cette raiſon, eſt expreſſément défendue; mais il eſt bien difficile d'avoir des preuves ſuffiſantes pour faire le procès à ceux qui ſont en contravention, parce qu'ordinairement ils ne compoſent leur drogue, que quand ils ſont à la mer. Il faut encore être prévenu que les Bretons appellent quelquefois leur filet à ſardines *réſure*, au lieu de *tiſſure*. Il s'agit ici de la réſure, qui four-

nit un appât pour prendre les ſardines ; on la fait communément avec des œufs de morue ou d'autres poiſſons.

680. ON en tire beaucoup du nord, celle qui vient de Norwege, de Danemarck, de la mer Baltique, eſt en barrils de ſapin, qui peſent deux cents cinquante livres. La rave qui eſt apportée de Berghen, vient dans des barrils qui peſent à peu près cent cinquante livres : ceux qui viennent de Drontheim, deux cents livres. La réſure que les Hollandais font dans les mers d'Allemagne & ſur le Doggers'bank, eſt miſe dans des barrils de chêne, qui peſent juſqu'à trois cents livres ; car les Hollandais qui vont à la pêche de la morue, ont grand ſoin d'en ſaler les œufs ou la rogue pour en faire de la réſure, qu'ils vendent aux pêcheurs de ſardines ; les Bretons qui vont à Terre-Neuve, en rapportent auſſi pour les pêcheurs de leur province. Les Baſques en fourniſſent aux Eſpagnols, qui l'eſtiment plus que celle du nord : ils achetent quelquefois une barrique qui peſe cinq quintaux, plus de ſoixante livres. Les Normands qui ne font point la pêche de la ſardine à leurs côtes, négligent de faire de la réſure, diſant qu'il leur eſt plus avantageux de ſe charger de morue que de cet appât : cela pourrait être quand la morue donne très-abondamment : mais communément ils ont tort ; car cette denrée ſe vend preſque toujours très-bien. Il faut néanmoins avouer que les morues qu'on pêche à Terre-Neuve & ſur le Doggers'bank, ne paraiſſent pas avoir autant d'œufs que celles de la Baltique, dont on fait les Stockfiſch. Comme nous avons parlé aſſez amplement de la préparation de la réſure qu'on fait avec les œufs de morue, ſeconde partie, premiere ſection, nous y renvoyons le lecteur.

681. COMME la réſure que l'on tire de Norwege & de Danemarck, fait un objet de commerce intéreſſant pour ces royaumes, ſa majeſté Danoiſe a fait un réglement ſur la jauge des barrils, qui a été fixée à ſeize veltes ; & ſur les repréſentations qui furent faites à M. le comte de Maurepas, qu'une grande partie de la réſure qui venait de Berghen était mal conditionnée, ce miniſtre fit des repréſentations en Danemarck, pour qu'il fût recommandé aux juges de police de veiller à ce qu'il ne ſe fit point de fraude ſur cette marchandiſe.

682. QUAND la pêche du maquereau eſt très-abondante à l'iſle du Bas, les pêcheurs en ſalent des œufs pour en faire de la réſure qui eſt très-eſtimée ; même quelquefois, après avoir fait cuire les maquereaux, ils en écharpiſſent la chair, qu'ils mêlent avec les œufs pour avoir plus de réſure, lorſqu'ils prévoient qu'elle ſe vendra avantageuſement. Nous en avons dit quelque choſe à la premiere partie, premiere ſection. La réſure de maquereau étant plus légere que celle de morue, ſe précipite plus lentement au fond de l'eau, ce qui eſt avantageux dans certaines circonſtances.

683. LA préparation & la vente de ces réſures ne ſont pas défendues; mais on fait une autre ſorte d'appât pour les ſardines, qu'on nomme *maniguette:* elle ſe prépare avec de très-petits crabes & de petites chevrettes, qu'on nomme *ſauterelles* & *chevrons* en Bretagne. Il reſte ordinairement de baſſe mer & dans les petites marées, une ſi grande quantité de ces petits cruſtacées, que les femmes, avec des ſainettes très-ſerrées, même des ſacs de ſerpilliere, en prennent dans les flaques d'eau, & en ſalent de pleins barrils, qu'elles vendent aux pêcheurs de ſardines. Si elles ne prenaient que des ſauterelles & de petits crabes, il n'y aurait pas grand mal : mais comme elles prennent en même tems beaucoup de petits poiſſons gros comme des lentilles & du frai, cette pêche eſt deſtructive, ſur-tout quand elles font l'eſpece de gueldre, qu'elles nomment *menu*, uniquement avec de petits poiſſons nouvellement éclos & du frai, qu'elles pilent & ſalent dans des barrils, & l'on voit premiere partie, premiere ſection, qu'il s'en prépare quelquefois dans certains ports juſqu'à quatre cents barrils.

684. NOUS avons rapporté premiere partie, ſection ſeconde, comment les femmes prennent beaucoup de poiſſons très-petits & des cruſtacées, avec un ſac de ſerpilliere, auquel on ajoute quelquefois de petites ailes ſur les côtés, de ſorte que le tout n'ait que trois braſſes d'étendue; elles font cette pêche à l'embouchure des rivieres, lorſque la mer ſe retire, préſentant l'embouchure du filet au courant. On peut conſulter encore ce que nous avons dit, premiere partie, ſection troiſieme, ſur la pêche de la gueldre & de la guildive; & premiere partie, ſection premiere, ſur la pêche des appâts, dont les pêcheurs de ſardines font uſage, que nous avons déjà cité; & on doit encore conſulter la planche qui eſt à la fin de la troiſieme ſection de la premiere partie : en renvoyant aux endroits que nous venons d'indiquer, nous pouvons nous diſpenſer d'inſiſter beaucoup ſur ces petites pêches.

685. LES ordonnances du 23 avril 1726 & du 16 août 1727, ont déſigné l'eſpece de réſure, rave ou rogue, qui doivent ſervir à attirer les ſardines; elles ont établi un juré qui doit viſiter les réſures, pour décider ſi elles ſont de bonne qualité, & elles ont interdit l'uſage des réſures qui ſont faites avec les petites ſauterelles de mer, qu'on nomme en Bretagne, comme nous l'avons dit, *guildre*, *chevrons* ou *maniguette*, & cela pour la conſervation du frai de toutes ſortes de poiſſons, que ces pêcheurs ne manquent jamais de prendre pêle-mêle avec les ſauterelles ou petites chevrettes. On a de plus prétendu que les ſardines qu'on prenait avec ces appats prohibés, occaſionnaient des maladies; mais je ne crois pas que ce reproche ſoit établi ſur des expériences bien faites; il nous paraît même que c'eſt un préjugé dénué de preuves.

686. ON aſſure encore que les ſardines qu'on prend avec ces appâts, ſe corrompent en peu d'heures, qu'elles ne peuvent ſoutenir le ſel, qu'elles

s'éventrent à la preſſe : ces reproches bien ou mal fondés, joints aux plaintes des marchands ſaleurs, ont engagé la cour à faire défenſes aux pêcheurs de ſe ſervir de gueldre pour attirer les ſardines dans leurs filets, & aux propriétaires des chaloupes, d'en fournir à leurs équipages. Quand on révoquerait en doute que les ſardines pêchées avec ces appâts cauſent des maladies, & qu'elles ſoient auſſi défectueuſes qu'on le prétend, pour en faire des ſalaiſons, on doit deſirer l'exécution de ces ordonnances, puiſqu'il eſt très-important d'interdire une pêche qui détruit une quantité immenſe de frai & de petits poiſſons, qui doivent peupler la mer & les rivieres. Quand la réſure de morue eſt devenue d'un prix exceſſif, il peut paraître difficile, mais non pas impoſſible, d'interdire la pêche de la gueldre, & de faire exécuter ſur cela les ſages ordonnances qui ont été rendues. Mais comme perſonne ne tient la main à leur exécution, cette pêche abuſive ſe pratique auſſi ouvertement, que ſi elle était autoriſée par les loix ; & on prétend que ce qui empêche de détruire cet abus, eſt un conflict de juriſdiction entre les juges ordinaires & ceux de l'amirauté : on ne conçoit pas ce qui empêche de décider une conteſtation, d'où il réſulte un ſi grand mal. Au reſte, la réſure de quelqu'eſpece qu'elle ſoit, eſt d'autant plus eſtimée qu'elle eſt plus nouvelle, & celle de trois ans ne vaut rien.

687. VOILÀ à peu près tout ce que je ſavais ſur la réſure ; mais M. le Roy, commiſſaire de la marine à Breſt, & M. Archin, commiſſaire de la marine au Port-Louis, m'ayant adreſſé des mémoires qui contiennent des choſes très-intéreſſantes, j'en profite avec plaiſir pour rendre mon ouvrage plus complet.

688. MALGRÉ la préférence que les pêcheurs Eſpagnols donnent à la réſure que préparent les Baſques & les Olonnais, ſur celle du nord, M. Archin m'écrit de Belle-isle, que le préjugé & l'habitude qui ſont innés dans les pêcheurs, & auſſi l'avarice des propriétaires des batcaux, empêche qu'on ne ſe ſerve de la réſure de morue, que font les pêcheurs Français ; ils attribuent à cette réſure des défauts qu'elle n'a pas. A l'égard de la cherté de la réſure, elle eſt occaſionnée par un monopole que je ſuis en état de faire appercevoir, parce qu'il eſt bien développé dans les mémoires qui m'ont été adreſſés par MM. le Roy & Archin.

689. ON tire du nord tous les ans à peu près douze mille barrils de réſure ; les pêcheurs ne l'achetaient, il y a dix ou douze ans, que dix livres la barrique ; le prix en a augmenté peu à peu, de ſorte que depuis quelques années, les pêcheurs l'ont achetée de quarante juſqu'à ſoixante livres ; cette augmentation de prix eſt occaſionnée par les gros marchands ſaleurs de ſardines, qui, abuſant de la pauvreté des pêcheurs, achetent toute la réſure qui ſe préſente, & s'entendent entr'eux pour la receler dans leurs magaſins : comme alors ils ſont les ſeuls qui en aient, ils la vendent un prix exorbitant ; ils raviſſent ainſi tout le profit que pourraient faire les pêcheurs, & ſe rendent maîtres de faire

faire ſeuls la pêche de la ſardine. Je ſais que le miniſtere & les états de Bretagne eſſaient de réprimer cet abus ; mais j'ignore quel a été le ſuccès des tentatives qu'on a faites à ce ſujet. (33)

690. IL y a des pêcheurs qui conſomment beaucoup plus de rave que d'autres ; mais en général on peut compter que pendant trois ou quatre mois que dure la pêche, une chaloupe conſomme trois à quatre barrils de réſure.

Des différentes barques & chaloupes qui ſervent en Ponant pour la pêche des ſardines.

691. LES pêcheurs de ſardines ſur toute la côte ſud de Bretagne, à Belle-isle, au Port-Louis, Groays, ainſi que ceux de la côte de Poitou, Saintonge, Guienne, ſe ſervent de bateaux qui ſont à peu près d'une même conſtruction, & reſſemblent aſſez aux Biſcayennes. Suivant les notes que j'ai priſes ſur les lieux, la plupart ſont du port de huit à dix barriques ; elles ont quille, mâts, voiles, gouvernails, & elles embarquent des avirons : les plus petites, qui portent trois tonneaux, n'ont qu'un mât ; les plus grandes, qui peuvent porter ſix à huit tonneaux, parent en outre un bourſet.

692. SUIVANT les mémoires de M. Archin, les petits bateaux ont ordinairement vingt-quatre à vingt-ſix pieds de quille, ſept à huit de bau, vingt-huit pieds de la tête de l'étrave à celle de l'étambot, trois pieds & demi de creux ; ces dimenſions ſont à peu près les mêmes que celles que je trouve dans un mémoire que M. le Roy m'a adreſſé. Ces bateaux marchent ſupérieurement bien, même au plus près ; ils portent bien la voile, gouvernent admirablement bien ; ils ont donné lieu à l'établiſſement d'une autre eſpece de bâtiment qu'on nomme *chaſſes-marée*, qui, depuis quelques années, font preſque tout le petit cabotage, depuis Bordeaux & Bayonne juſqu'à Breſt : ces bâtimens qui reſſemblent aux bateaux pêcheurs de ſardines par leur conſtruction & leur gréement, ne ſont jamais mieux manœuvrés que par les pêcheurs de Sardines : les ſardiniers

(33) N'eſt-il pas évident que ſi les pêcheurs Français pouvaient acquérir du ſel à bas prix, ils préparaient eux-mêmes toute la réſure qu'il leur faut, en y employant les œufs des maquereaux & des autres poiſſons qui abondent ſur les côtes du royaume, ce qui y ferait reſter annuellement une ſomme de cinq à ſix cents mille livres, dont les Danois ſont leur profit ? ne pourrait-on pas auſſi diminuer les droits impoſés ſur le produit de cette pêche ? Chaque petit barril de ſardines paye 10 ſols en entrant dans le royaume, 40 ſols lorſque cette entrée ſe fait par l'Anjou, & 10 ſ. de ſortie. J'ajouterai qu'il y a des pays où on pêche la ſardine ſans ſe ſervir d'aucun appât, & d'autres où l'on emploie à cet uſage diverſes choſes de peu de valeur, comme de petits crabes pilés, dont on fait une eſpece de bouillie. On pourrait propoſer une récompenſe à quiconque trouverait un appât de ce genre bien éprouvé ; mais toujours faudrait-il avoir à bas prix le ſel néceſſaire pour le conſerver.

vont ſouvent à la rame ; mais les chaſſes-marée qui ſont plus grands, ont ordinairement deux mâts très-inclinés vers l'arriere, le grand a vingt-huit à trente pieds de long, & celui de miſaine quinze pieds ; la voilure eſt en langue, la grande voile a vingt à vingt-deux pieds d'envergure ſur vingt-quatre de guindan, la voile de miſaine a ſix pieds d'envergure ſur huit de chûte ; le ſurplus du gréement conſiſte à avoir quatre avirons, deux de vingt à vingt-un pieds, & les deux autres de quinze à dix-huit pieds, un grapin de cinquante livres, & un cablot d'environ quarante braſſes, trois ou quatre ſortes de manets, dont les mailles ſont de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres, ſuivant la groſſeur des ſardines, qui change beaucoup pendant la ſaiſon de la pêche. L'ordonnance de 1684 permet de ſe ſervir de filets qui aient les mailles de quatre lignes d'ouverture, cependant les plus épaiſſes des pêcheurs Bretons, ont plus de cinq lignes ; les pieces ont à peu près vingt-deux braſſes de longueur, ſur trois & demi & juſqu'à cinq de chûte ; elles ſont flottées par la tête, & un peu leſtées par le pied, parce qu'elles ſont faites d'un fil très-délié : les propriétaires des bateaux les fourniſſent tout gréés & approviſionnés de réſure.

De l'équipage des bateaux ſardiniers.

693. IL y a ordinairement le long des côtes de Bretagne mille ou douze cents chaloupes, qui ſont tous les ans occupées, pendant la ſaiſon des ſardines, à en faire la pêche ; & dans cette ſaiſon, ſavoir depuis le mois de juin juſqu'en octobre, quantité d'ouvriers, même des laboureurs, quittent leur profeſſion ordinaire pour aller à la pêche ; de ſorte que quelquefois il n'y a que le maître & le ſecond qui ſoient matelots. Les bateaux pêcheurs ſont ordinairement équipés de quatre matelots, y compris le maître qu'on nomme *patron ;* le ſecond qu'on appelle *brigadier*, & deux matelots ; quelquefois au lieu d'un de ces matelots, on embarque deux novices. Le maître & le brigadier doivent avoir de l'expérience & être de bons marins, les autres ſont pour la force & ne ſervent qu'à ramer.

694. LES bateaux dits *chaſſes-marée*, qui peuvent porter ſix à huit tonneaux, ont quelquefois juſqu'à dix hommes d'équipage ; je crois que les pêcheurs de Locmaria & Locmaria-ker, ont ſouvent de ces grands bateaux qui ſe font ſuivre par d'autres, qui portent leur poiſſon à terre ; mais la fonction ordinaire de ces chaſſes-marée eſt d'acheter les ſardines que les autres ont priſes ; ils les mettent en grenier, les ſaupoudrent de ſel blanc, ou les braillent, comme nous l'avons dit en parlant du hareng, & tranſportent ces ſardines le plus promptement qu'ils le peuvent à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux ; ainſi ces bateaux courent toutes les côtes pour y ven-

dre leurs ſardines ; ils ſont preſque tous bons voiliers, & font quelquefois tant de diligence, que quand le tems leur eſt favorable, ils ne ſont que vingt-quatre à trente-ſix heures pour ſe rendre de Belle-isle à Bordeaux. Mais comme les ſardines ſe corrompent promptement, les pêcheurs ſont obligés d'embarquer du ſel ; ils comptent qu'il leur en faut un demi-minot par chaque millier de ſardines.

Des conditions & engagemens des équipages en Bretagne.

695. LES propriétaires des bateaux les fourniſſent gréés & approviſionnés de tout ce qui eſt néceſſaire, tant pour tenir la mer que pour faire la peche : les matelots ne fourniſſent quoi que ce ſoit que leur peine ; tous les frais, les avances & les avaries tombent ſur le propriétaire du bateau, & les pêcheurs ont des conditions différentes, ſuivant les lieux : quelques propriétaires payent les matelots en argent, les louant pour tout le tems de la pêche ; d'autres, & c'eſt l'uſage le plus ordinaire, leur donnent un tiers du poiſſon qui ſort de l'eau, & le maître a en outre douze livres de gratification, ce qu'on nomme *le droit de fillage*. Dans quelques lieux de la côte de Bretagne, chaque matelot a un neuvieme du profit de la pêche, les mouſſes un dix-huitieme : le reſte eſt pour le propriétaire du bateau. Les uſages ſont différens dans d'autres provinces, particuliérement en Provence : nous en parlerons ailleurs.

Des filets pour la pêche de la ſardine en Bretagne.

696. CES filets ſe font avec de beau fil de chanvre ; quoiqu'il ſoit retors, il n'eſt pas gros, parce qu'il eſt fait de beaux brins & bien filés ; on ne les leſſive point ; au contraire, les pêcheurs de ſardines tannent leurs filets & même leurs voiles, comme nous l'avons amplement expliqué premiere partie, ſeconde ſection.

697. L'ESPECE de filet dont on fait le plus d'uſage pour la pêche des ſardines, eſt, comme je l'ai dit, celui qu'on appelle communément *manet*, dont nous avons parlé ſuccintement premiere partie, ſeconde ſection ; ces filets ſont une ſimple nappe telle que nous l'avons repréſenté ailleurs ; mais il faut que l'ouverture des mailles ſoit proportionnée à la groſſeur des poiſſons qu'on ſe propoſe de prendre ; car les manets different des ſaines en ce qu'avec les ſaines on raſſemble tout le poiſſon qui ſe préſente à ſon paſſage, & en pliant le filet en deux on le retient, & on le prend en tirant le filet ou ſur le rivage ou au bord des bateaux, au lieu qu'avec les manets, il faut que le poiſſon ſe maille & ſe broque par les ouies ; ſi les mailles ſont trop larges,

le poiſſon paſſe au travers ; ſi elles ſont aſſez étroites pour que le poiſſon n'y puiſſe pas introduire la tête, il s'en va & n'eſt pas pris ; il faut donc que l'ouverture de la maille ſoit tellement proportionnée à la groſſeur du poiſſon, qu'il puiſſe introduire la tête, & que le corps qui eſt plus gros ne puiſſe la traverſer ; alors il eſt pris, non-ſeulement parce que le poiſſon de ſa nature ne peut reculer, mais encore parce que s'il parvenait à reculer il ſerait arrêté par les ouies. Ceci bien entendu, comme il y a, ainſi que nous l'avons dit, des ſardines de groſſeurs fort différentes, il faut que les pêcheurs aient des manets dont les mailles ſoient de différentes ouvertures, pour employer les uns ou les autres ſuivant la groſſeur des poiſſons qu'ils rencontrent. Ordinairement à la fin de la ſaiſon de la pêche des ſardines, on emploie des manets qui ont les mailles plus ouvertes qu'au commencement.

698. VOICI l'ouverture des mailles des manets dont ont fait uſage à Belle-isle, que les pêcheurs nomment tout ſimplement *filets à ſardines*, mais qu'ils diſtinguent par des numéros relatifs à l'ouverture des mailles, qui varient depuis cinq juſqu'à douze lignes d'ouverture en quarré ; ainſi les filets du premier moule ont les mailles de cinq lignes, ceux du ſecond moule de ſept, du troiſieme de huit, du quatrieme de dix, & du cinquieme de douze ; ſi l'on en a de plus petit moule, on les nomme *carabins* ; s'ils ſont de plus grand moule, on les appelle *folles* : on eſt rarement dans le cas d'en faire uſage, à moins qu'on ne ſe trouve dans un banc de célans ou célerins, &c. qui ne ſont point véritablement des ſardines. Un bateau complétement muni de tout ce qui lui eſt néceſſaire pour la pêche des ſardines, doit avoir des filets de tous ces moules pour choiſir ceux dont l'ouverture des mailles peut convenir à la groſſeur des poiſſons qu'il rencontre ; car quoiqu'on puiſſe dire en général que les plus petites ſe prennent au commencement de la ſaiſon vers les ſables d'Olone ou à Royan, de même que les plus groſſes à la fin de la ſaiſon, depuis Concarneau juſqu'à Breſt, néanmoins on tombe quelquefois dans des bancs dont les poiſſons ſont plus gros ou plus petits qu'on ne s'y attendait, & en ce cas il faut changer de filets.

699. LES mailles des tiſſures ou filets à ſardines ſont bien plus grandes que celles qui ſont permiſes par l'ordonnance, puiſque quoiqu'il ſoit permis d'en avoir de quatre lignes en quarré, & de s'en ſervir en toute ſaiſon, il eſt rare qu'on ſe ſerve de celles de cinq lignes, le poiſſon étant preſque toujours trop gros pour s'y mailler ; ſi les mailles n'avaient que quatre lignes, on ne prendrait que du meslis, du nonnat, ou de la gueldre ; & ſi elles étaient trop grandes, il ne s'y maillerait que des harengs ou des maquereaux. On

peut à ce sujet consulter ce que nous avons dit à l'occasion de la pêche des harengs.

700. NOUS avons déjà prévenu qu'on pense ordinairement que les sardines pêchées au commencement de la saison, sont fort petites, qu'elles grossissent peu à peu, & que celles qu'on prend quand elles commencent à disparaître, sont les plus grosses, ce qui engage à croire qu'elles grossissent dans leur route. Ce sentiment n'est pas dénué de vraisemblance, néanmoins outre les exceptions que nous avons dit qu'il convient de faire à cette regle générale, on prétend avoir remarqué que les sardines augmentent toujours de grandeur depuis la Bretagne jusqu'en Espagne, & qu'ensuite vers les côtes de Languedoc & de Provence elles sont plus petites que les moins grosses des côtes du Ponant. Il ne serait pas naturel de croire que les sardines d'Espagne & de France diminuassent de grosseur en passant dans la Méditerranée; on n'oserait pas dire que ce sont les jeunes sardines qui viendraient des grosses qui passeraient dans la Méditerranée: ces réflexions ont engagé plusieurs à penser que les sardines passent de la Méditerranée dans l'Océan, où elles acquierent de la grosseur. Toutes ces remarques confirment ce que j'ai dit plus haut; savoir, qu'on n'a rien de certain sur la route que suivent les sardines. Je reviens aux filets.

701. LES filets que les pêcheurs de Marennes & de Brouage tendent pour former leurs courtines, leurs venêts & tournées, dont nous avons parlé premiere partie, seconde section, ont leurs mailles, lorsqu'il est question de prendre des sardines, de sept à huit lignes d'ouverture en quarré, & ils n'en prennent que de grosses.

702. CHAQUE filet a ordinairement quinze brasses de longueur sur deux & demi de chûte; ils sont bordés haut & bas par des ficelles ou ralingues assez menues, qui ont environ neuf lignes de circonférence. Suivant M. Archin, ces nappes de filet, quand elles ne sont point montées sur leurs ralingues, ont quatre-vingt-quinze à cent pieds de long, sur vingt pieds de hauteur, & elles sont réduites à soixante-dix ou soixante-quinze pieds quand elles sont montées sur leurs ralingues; ainsi on veut que le filet ne soit point tendu sur sa ralingue, comme nous l'avons remarqué en parlant des manets pour la pêche du hareng. La ralingue de la tête du filet est garnie de flottes de liege qui sont à environ trois pieds les unes des autres; on met à de pareilles distances sur la corde du pied du filet, des bagues de plomb qui pesent à peu près deux ou trois onces.

703. M. le Roy remarque que la corde du pied du filet n'est pas toujours garnie de lest de plomb; c'est ce que nous avons dit qu'on fait assez souvent pour les manets qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais comme les filets pour les sardines sont plus fins que ceux qu'on emploie pour

le hareng, ils pourraient bien ne pas prendre dans l'eau une direction verticale ; c'eſt pourquoi les pêcheurs de Camaret mettent aux pieds & aux angles de leurs filets, des cablieres qui font caler le filet, & néanmoins lui permettent un certain balancement que les pêcheurs regardent comme avantageux pour faire mailler les ſardines. On pêche auſſi des ſardines avec des ſaines ; nous aurons occaſion d'en parler ailleurs : nous ferons auſſi remarquer que dans des endroits où les ſardines ſe tiennent entre deux eaux, on ajuſte à la tête du filet des bandingues au bout deſquelles il y a de groſſes flottes de liege qui tiennent lieu des barrils, dont on ſe ſert pour la pêche du hareng.

Des ſaiſons où commence la pêche de la ſardine aux côtes de Bretagne.

704. Nous avons déjà dit que depuis le Croiſic juſques & compris Concarneau, on commence cette pêche à peu près à la fin de juin, & qu'elle finit en août ; ce poiſſon au commencement de la ſaiſon eſt ſi tendre qu'on ne le peut ſaler qu'en petits barrils & en ſaumure ; mais à Audierne, Camaret, Douarnenez, Belle-isle, le Croiſic, elle commence en juillet & août ; le poiſſon eſt alors plus fort, & on peut le ſaler en grands barrils preſſés ; cependant on m'a aſſuré que dans la baie de Camaret où la mer eſt tranquille, le fort de la pêche eſt en novembre juſqu'à la mi-décembre, qu'alors elles ſont groſſes & très-graſſes ; & que paſſé la baie de Breſt & l'anſe de Bertheaume, on n'en prend plus ſur les côtes de France que par haſard : c'eſt communément en ces endroits que ſe termine la pêche des ſardines. On ne ſera pas ſurpris de ces incertitudes, quand on fera attention aux variétés qui arrivent dans la marche de ces poiſſons. (34)

Maniere de pêcher les ſardines ſur les côtes de Bretagne.

705. Les bateaux de pêche étant gréés comme nous l'avons dit, pourvus de rames, de réſure, de filets & de quatre ou cinq hommes, les pêcheurs partent de grand matin lorſque le tems le permet, pour ſe rendre à l'aube du jour à l'endroit où ils préſument trouver du poiſſon ; quelquefois ce ſera près de terre, d'autres fois juſqu'à deux ou trois lieues au large, & ſouvent dans ces parages ils s'établiſſent entre Belle-isle & les terres de Qui-

(34) Il n'eſt pas inutile d'ajouter que les pêcheurs Bretons font auſſi attention au vent qui ſouffle, relativement au giſement de leurs côtes. Ceux de la bande de l'oueſt ſont favorables en ce qu'ils en font approcher les ſardines, & par la même raiſon ceux de la bande de l'eſt les en éloignent.

beron, jusqu'à l'embouchure de la riviere de St. Cado, où les fonds n'ont que huit à douze brasses d'eau au plus. On remarque en général, que les sardines se plaisent dans le remoux des courants, à des endroits où l'eau paraît peu agitée, ce que les pêcheurs appellent *des limes;* cependant il arrive quelquefois qu'il n'y a pas plus de poisson dans ces endroits qu'ailleurs; en ce cas, ils essaient de croiser la marée. Autrefois les pêcheurs de Camaret prétendaient qu'il ne fallait mettre les filets à la mer que de basse eau, ou lorsque la mer était dans son plein & étale, jamais à mi-marée; mais on a reconnu que c'était une erreur, & on jette les filets indistinctement à toutes les heures du jour. On verra dans la suite que quand on ne fait pas usage de la résure, on jette les filets à l'eau la nuit, & que dans des circonstances on fait caler les filets à différentes profondeurs dans l'eau, au moyen de bandingues à peu près semblables à celles qu'on emploie pour la pêche du hareng; mais il ne s'agit ici que de ce qui se pratique sur la côte de Bretagne.

706. LORSQU'UN bateau est rendu au lieu où il veut pêcher, il amene ses voiles & quelquefois les mâts, comme on le voit en A, *pl. IX*, *fig.* 1; deux ou quatre matelots se mettent aux rames, moins pour faire avancer le bateau, que pour le tenir le bout au vent; on ôte le gouvernail, & le maître ou un matelot met le filet à l'eau par l'arriere, & l'attache au bateau par le bout de la ralingue qui porte les lieges; pendant ce tems, l'équipage rame pour que le filet s'étende bien dans l'eau: cette piece de filet qui a, si l'on veut, quinze brasses de longueur, s'étend dans la même direction que le bateau, & les bagues de plomb ou les cablieres qu'on a amarrés aux angles de la ralingue du pied du filet, lui font prendre dans l'eau une situation verticale.

707. LORSQUE la piece de filet est ainsi mise à l'eau, on rame mollement, seulement ce qu'il faut pour entretenir le bateau dans l'air du vent: on le laisse dériver au gré de la marée de conserve avec le filet: pendant que l'équipage est occupé à ces opérations, un mousse délaie dans de l'eau de mer de la résure, de sorte qu'il en forme comme une bouillie claire, le maître *b*, placé à l'arriere, & ayant auprès de lui un seilleau rempli de cette bouillie, en prend dans une gamelle; & avec une cuiller de bois, il en jette de tems en tems des deux côtés du filet, le plus loin qu'il peut; quelques-uns ne se servent point de cuiller, ils la jettent à la main; & suivant la direction que prend le filet, on répand quelquefois la résure par l'avant; mais ce n'est pas l'ordinaire: l'attention que doit avoir celui qui jette la résure, est de la répandre à bas-bord s'il appercevait le poisson à tribord; & le contraire, afin que le poisson soit déterminé à traverser le filet pour attraper l'appât; car les sardines appercevant cet appât, dont elles sont avides, s'élevent près de la surface de l'eau, elles nagent de côté & d'autre pour en attraper, & elles se maillent: quand on voit des écailles qui flottent sur l'eau, on juge

que les ſardines ont donné dans le filet (35). On en juge auſſi quand on voit que les lieges ſont agités à la ſurface de l'eau, ou encore mieux quand les filets étant chargés de poiſſons, les lieges entrent dans l'eau; alors on répand abondamment de la réſure, & quelques-uns qui préferent celle de maquereau, en jettent pour les engager encore mieux à donner dans le filet.

708. Quand le patron juge que ſon filet eſt bien chargé de poiſſons, il le releve; ou bien s'il s'apperçoit qu'il y a beaucoup de ſardines, il ajoute une ſeconde piece de filet qu'il attache à la premiere, en épiſſant ou liant enſemble les cordes des lieges des deux pieces de filets, & ordinairement il met une bouée à l'extrêmité foraine de la premiere piece de filet, & il attache au bateau la ſeconde piece de filet par la corde des lieges, de ſorte que la piece qu'on a miſe à l'eau la premiere, eſt reculée du bateau de toute la longueur de la ſeconde piece: lorſque le patron trouve que les ſardines ſont en grande quantité, il met quelquefois juſqu'à cinq pieces de filet les unes au bout des autres, jetant toujours de la réſure à meſure qu'il ajoute de nouveaux filets. On conçoit combien il eſt important que le bateau ſe tienne toujours de bout au vent, pour que les filets ſoient en ligne droite, & qu'ils ne s'embarraſſent point les uns dans les autres; mais par l'addition de ces pieces de filets, on forme une tiſſure de ſoixante-dix ou quatre-vingt braſſes de longueur, qui ſe trouve quelquefois garnie de poiſſons dans toute ſon étendue, comme l'était la premiere piece.

709. Lorsqu'on juge que le filet eſt bien garni de ſardines, ou lorſqu'on eſt preſſé de gagner la terre pour livrer le poiſſon, ou encore lorſque quelque gros poiſſon vorace qui s'eſt jeté dans les filets, les briſe ou fait fuir les ſardines; enfin quand le jour manque, il faut retirer les filets; & voici comment on fait cette manœuvre.

710. Quand, pour quelque cauſe que ce ſoit, on veut relever les filets, on détache du bateau la piece de filet qu'on a miſe la derniere à l'eau, & on attache une bouée à la ralingue qui porte des lieges, puis le bateau va à la rame chercher la bouée qu'on a miſe au bout de la piece de filet qu'on a jetée la premiere à l'eau, ou au bout forain de la tiſſure: car c'eſt ce bout qu'on tire le premier à bord; & à meſure qu'on y amene le filet, un mouſſe avec un novice, font ſortir le poiſſon des mailles en ſecouant le filet, & ſuivant de même les unes après les autres toutes les pieces, le poiſſon ſe

(35) L'avidité avec laquelle les ſardines s'élevent vers la ſurface, prouve que ce poiſſon nage toujours entre deux eaux comme le hareng; car s'il ſe tenait au fond, il y reſterait & y trouverait ſa pâture, la rogue y tombant perpendiculairement par ſon propre poids. Quelques auteurs expliquent la choſe d'une autre maniere, & prétendent que la rogue ou réſure eſt une eſpece d'ivraie qui enivre le poiſſon, l'oblige de s'élever du fond de l'eau, & à donner dans les filets.

trouve

trouve raſſemblé dans le fond de la chaloupe. Le filet qu'on a mis le dernier à l'eau, étant auſſi le dernier qu'on tire à bord, il continue à s'y mailler des poiſſons pendant qu'on leve les premieres pieces, & c'eſt une raiſon pour le haler le dernier.

711. IL y en a qui ſuivent une autre méthode; ils retirent une couple de pieces de filets du bout forain de la tiſſure; & quand ils en ont ſecoué le poiſſon, ils mettent à l'eau ces filets du côté que le bateau était, & ils continuent cette manœuvre, juſqu'à ce qu'ils aient chargé leur bateau; ou quand ils ont vendu leur poiſſon à des chaſſes-marée, qui les diſtribuent le long de la côte, ils continuent leur pêche juſqu'à la nuit ſans interruption. On a quelquefois vu la pêche donner ſi abondamment, qu'un bateau étant revenu chargé de cinquante milliers de ſardines, a retourné faire une ſeconde pêche; mais elle n'eſt pas toujours auſſi heureuſe; il arrive que les bateaux ſont dehors des journées entieres infructueuſement, & après avoir conſommé beaucoup de réſure, ils rentrent ſans avoir preſque de poiſſons; & le malheur eſt encore plus grand, quand des marſouins ou d'autres gros poiſſons ſe ſont jetés dans les filets, & les ont déchirés.

712. A L'ÉGARD de Guérande, côte de Belle-isle, où l'on prend beaucoup de ſardines, les pêcheurs ſe ſervent de réſure pour attirer le poiſſon, & ils eſſaient de croiſer la marée avec leurs filets; quelquefois une chaloupe prend juſqu'à vingt-cinq ou trente milliers de ſardines, mais ces cas ne ſont pas ordinaires: les ſardines fraîches ou ſaupoudrées de ſel, ſe répandent par les chaſſes-marée le long des côtes de Bretagne; & celles qu'on a ſalées & preſſées ſe tranſportent en Poitou, Aunis, Saintonge, Gaſcogne, le long des côtes d'Eſpagne, à Saint-Sébaſtien, à Alicante, & dans la Méditerranée, en Provence, en Languedoc, juſqu'au port de Gènes, &c.

713. POUR donner une idée exacte de la pêche des ſardines en Bretagne, nous nous ſommes particuliérement occupés de la pêche de ce poiſſon à Belle-isle; mais nous invitons à conſulter ce que nous avons dit de celle qui ſe fait au Port-Louis & à l'Orient, premiere partie, ſeconde ſection. Quoique nous nous ſoyons trouvés au Port-Louis & à l'Orient, dans la ſaiſon de cette pêche, nous avons fait paſſer ſous les yeux de M. le Roy, ce qui eſt rapporté à l'endroit cité, ainſi on peut y avoir confiance. Enfin on croit avoir remarqué que quand les ſardines ne donnent pas abondamment ſur les côtes de Bretagne, on en prend beaucoup dans d'autres provinces; ordinairement la pêche commence dans l'amirauté de Vannes en juin, & finit en ſeptembre.

Pêche des ſardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, &c.

714. ON fait de très-grandes pêches de ſardines dans l'amirauté de Quim-

per; la saison de cette pêche varie beaucoup; quelquefois elle commence à la fin de juillet, ou avec le mois d'août, d'autres fois les premiers jours de septembre, & elle finit quelquefois au commencement d'octobre; souvent elle dure jusqu'à la fin de l'année; & vers la fin de la saison, on prend des sardines grosses comme de moyens harengs. On dit qu'aux environs de Douarnenez & de Tréboul, où l'on prend des sardines qu'on estime beaucoup, les chaloupes se retirent dans le port de Pouldavi qui est fort bon; mais les marsouins qui sont abondans dans ces parages, font souvent bien du tort aux pêcheurs.

715. ON y prépare des sardines en saumure rouge qu'ils appellent *anchoisées;* ils les mettent dans des futailles où il y a eu du vin de Bordeaux, & les expédient pour les ports du Levant, où on les met en petits barrils pour les envoyer à Beaucaire. Depuis qu'on fait leur donner cette préparation en Bretagne, elles ont beaucoup augmenté de prix.

716. A Douarnenez, les sardines qui sont fort grosses, ne paraissent qu'au mois de novembre, même en décembre, à peu près dans le tems que les harengs quittent les côtes de Normandie & de Picardie; on en trouve assez fréquemment dans les manets confondus avec les célans & célerins.

717. DANS l'amirauté de Brest, on a quelquefois pris jusqu'à douze cents tonneaux de sardines; mais d'autres années, on n'en prend pas cent: les sardines y sont grosses, & y arrivent ordinairement dans le même tems qu'à Douarnenez.

Pêche des sardines à Saint-Jacut & à Saint-Cast.

718. ON pêche chaque année au mois d'août, de la vraie sardine à Saint-Jacut & à Saint-Cast; on prétend à Brest, que les limites de la sardine du côté du nord, sont l'isle de Bas sous Morlaix; cela est généralement vrai: cependant ce poisson semble avoir étendu ses limites; car depuis le siege de Belle-isle, au mois de juin 1761, il s'en montre toutes les années une quantité à Lannion, dont une partie remonte la riviere jusqu'à la ville & au-dessus; il en vient tous les ans depuis cette époque, un nombre suffisant pour en faire manger à tout le monde à dix lieues à la ronde, pendant trois semaines, & à grand marché: cependant M. Guillot me marque qu'on n'en prend point assez pour en approvisionner le pays, ni pour mettre les habitans dans le cas d'y établir des presses. Néanmoins les pêcheurs ont fait faire à Saint-Malo des filets dont ils se servent utilement; de sorte qu'on estime aujourd'hui que cette pêche occasionne par an un commerce de vingt mille livres ou environ.

ARTICLE V.

Vente de la sardine fraîche en Bretagne.

719. LES sardines fraîches sont un mets très-délicat, d'un goût excellent & fort recherché ; mais elles ne conservent pas long-tems leur bonne qualité ; & à dire vrai, il n'y a que ceux qui sont à portée des ports où on les pêche, qui les mangent excellentes ; on essaie néanmoins d'en transporter de fraîches ; on en porte dans des hottes à de petites distances, & des chasses-marée en forment des paniers, comme nous avons dit qu'on faisoit les harengs, & les portent à dos de cheval dans des villes peu éloignées ; mais quelque diligence qu'ils fassent, elles ont souvent perdu de leur qualité : on a essayé d'en envoyer à Paris, par la poste, en les renfermant dans des boîtes de fer blanc ; mais elles sont souvent arrivées fort mauvaises, & celles qu'on disait être bonnes, me paraissaient très-médiocres & bien différentes de celles que j'avais mangées au bord de la mer. On m'a assuré qu'on pouvait en conserver de très-bonnes pendant une quinzaine de jours, quand après les avoir fait cuire, on les mettait dans des boîtes de fer blanc étant recouvertes de toute part avec du beurre fondu.

720. OUTRE les sardines qu'on consomme fraîches le long des côtes où s'en fait la pêche, les Bretons en envoient beaucoup de saupoudrées de plus ou moins de sel, suivant l'éloignement des lieux où on se propose de les transporter ; quelquefois on les prépare à demi-sel, & on les nomme *vertes* ; alors elles sont braillées comme nous avons dit qu'on faisait les harengs. Les bateaux chasses-marée transportent ces sardines ainsi saupoudrées de sel à Nantes, à la Rochelle, à Bordeaux, & les vendent sous le nom de *sardines de Royan*, parce que les sardines qu'on pêche à Royan ont la réputation d'être excellentes ; ils osent de plus assurer que ces sardines saupoudrées de sel sont meilleures que si elles étaient fraîches & point du tout salées ; mais les connaisseurs ne sont pas la dupe de ce que disent les pêcheurs.

721. J'AI mangé à Rochefort de ces sardines saupoudrées de sel, qu'on vendait comme étant de Royan, elles étaient grosses, & venaient probablement de Bretagne. Je parlerai ailleurs des vraies sardines de Royan ; mais ces prétendues sardines de Royan n'approchaient point du tout de la bonté de celles que j'avais mangées sans sel au sortir de l'eau.

722. JE ne dissimulerai cependant pas que M. Archin, commissaire de la marine à l'Orient, qui est à portée de manger des sardines très-fraîches, m'écrit que sans nier ce que je dis des sardines qui n'ont point été salées, cependant par l'habitude où l'on est à l'Orient, de les manger un peu pénétrées de sel, on trouve celles qui sont entiérement fraîches, mollasses

& fades ; on veut qu'elles aient été deux ou trois heures dans le sel. Ce ne sont point les pêcheurs qui les saupoudrent de sel ; mais ceux qui les tirent des batcaux ne perdent point de tems pour leur donner cette préparation ; & M. Arehin ajoute qu'après les sardines de Royan, c'est à Hennebon qu'on mange les meilleures : or Hennebon est éloigné du Port-Louis de trois petites lieues ; les poissonnieres qui achetent les sardines au Port-Louis, partent aussi-tôt qu'elles les ont saupoudrées de sel ; & ayant leurs paniers sur la tête, elles se rendent toujours courant à Hennebon, en moins de deux heures ; & au moyen des secousses que ces sardines éprouvent dans le transport, elles prennent un degré de sel qu'on ne peut attraper lorsqu'on les sale au Port-Louis, sans leur donner cette espece d'agitation. Quoi qu'il en soit, ces sardines ont la réputation d'être beaucoup meilleures que les fraîches ; peut-être, dit M. Archin, que la préférence qu'on leur accorde vient de ce qu'on a contracté l'habitude du goût relevé que leur procure le sel.

723. AU reste, le détail & le transport des sardines fraîches, à des endroits un peu éloignés, se fait précisément comme ce que nous avons dit en parlant du hareng ; mais la vente des sardines fraîches ou salées en vert, n'est pas, à beaucoup près, d'une aussi grande importance que celle des sardines salées, qui fournissent une branche de commerce, soit dans l'intérieur du royaume, soit chez l'étranger ; de sorte que cette saline est intéressante, quoique moins considérable que celle du hareng : elle forme de bons matelots, elle subvient à la subsistance d'un grand nombre de pauvres gens de tous états, soit par la fabrication des futailles, soit par la main d'œuvre qu'exige leur préparation : nous allons le faire appercevoir en parlant des différentes façons de saler ce poisson.

ARTICLE VI.

De la préparation des sardines en Bretagne.

724. DANS les endroits où l'on pêche beaucoup de sardines, il y a des marchands saleurs qui achetent & préparent les poissons que leur apportent les pêcheurs ; & en outre les propriétaires de chaloupes préparent les sardines que leur livrent leurs pêcheurs ; les uns & les autres établissent au bord de la mer des corps de logis quelquefois assez grands ; souvent ce ne sont que de petits magasins au rez-de-chaussée, qu'ils nomment *presses à sardines*, dans lesquels ils reçoivent les poissons que leur apportent les pêcheurs, & où ils ont ce qui leur est nécessaire pour les préparer ; savoir, des pelles servant à répandre le sel comme pour le hareng ; des bailles,

des corbeilles, pour transporter les sardines ; des baguettes ou ainettes, pour les enfiler par la tête ; des faux-fonds ; une bonne provision de sel, des barrils, des presses ; il faut aussi qu'ils aient du vin pour faire boire ceux qui apportent le poisson ; celui qui manquerait à cet usage ne verrait guere de pêcheurs arriver chez lui.

725. A mesure qu'ils apportent du poisson, on leur donne un cachet ou un numéro par chaque millier de sardines qu'ils fournissent, pour les payer ensuite au prix courant de chaque presse. Il y a dans ces presses sept à huit femmes & des hommes, qui donnent aux sardines à peu près les mêmes préparations que nous avons dit qu'on donnait aux harengs salés en blanc. Ordinairement on fait avec ces ouvriers & ouvrieres, des conventions pour la durée de la pêche, & on les paye lorsqu'elle est faite.

726. INDÉPENDAMMENT des sardines qui se vendent fraîches, on en prépare sur les côtes de Bretagne, de Poitou, d'Aunis, &c. de différentes façons ; savoir, en vert, en malestran, en pile, en saumure dans de petits barrils, en daube, & de fumées ou sauries : nous allons en parler dans autant de paragraphes particuliers.

Préparation des sardines en vert.

727. NOUS avons déjà dit que les sardines se corrompent promptement, & qu'il convenait de les mettre au sel au sortir de l'eau ; ainsi pour peu que les pêcheurs soient éloignés de leur port, ou retenus trop long-tems à la mer pour ne pouvoir livrer promptement leur poisson, ils saupoudrent dessus du sel ; en cet état, ils en vendent comme nous l'avons déjà dit, le long des côtes, à peu près comme celles qui sont fraîches ; ou bien ils les portent aux presses : c'est cette premiere préparation que les pêcheurs de harengs nomment *braillés*, & que ceux de sardines nomment *salés en vert* ; de sorte qu'ils livrent aux presses les sardines les unes entiérement fraîches, d'autres plus communément salées en vert.

Des sardines salées en grenier.

728. ON sale aussi des sardines en grenier, comme les Normands font la morue à Terre-neuve ; pour cela on en forme des tas, mettant du sel entre chaque lit ; quand elles ont pris sel & rendu leur eau, on défait les tas, & on en fait de nouveaux, saupoudrant un peu de sel entre chaque lit ; enfin on les transporte au lieu de la vente, ou en barrils ou dans des paniers ; mais on suit peu cette méthode, parce que, outre que ces sardines sont âcres & desséchées, les commis des gabelles leur ôtent tant de sel en

les paſſant dans des cribles, qu'elles ſe gâtent. Je vais détailler les préparations qu'on leur donne dans les fabriques, & je commence par celle qu'on appelle en *maleſtran*.

De la préparation qu'on nomme maleſtran.

729. M. LE ROY, commiſſaire de la marine, conjecture que le terme *maleſtran*, *malaſtran* ou *maleſtron*, peut venir de Maelſtrand, ville de Norwege, (36) où l'on pèche beaucoup de harengs, & d'où l'on a peut-être adopté une façon de les préparer approchante de celle que nous allons décrire.

730. QUAND les pêcheurs veulent donner cette préparation aux ſardines, ils les mettent dans des paniers à claire-voie qui peuvent contenir deux cents poiſſons, & après les avoir plongés pluſieurs fois dans l'eau de la mer pour laver les ſardines, ils les portent au magaſin, où étant rendus, on les met dans des barrils bien foncés en répandant du ſel ſur chaque lit; quoiqu'on n'y ajoute point d'eau, au bout de deux ou trois jours les ſardines ſont à flot dans leur ſaumure, & quinze jours après elles ſont aſſez ſaumurées pour être miſes en preſſe. J'ai dit expreſſément qu'il faut que les barriques ou barrils ſoient bien étanches; j'ajoute qu'il eſt important que les douves n'aient point d'aubier, parce que ſi la ſaumure s'écoulait, le poiſſon ſe gâterait; au lieu que quand la ſaumure ſe conſerve, le poiſſon peut reſter très-long-tems dans les barriques ſans ſouffrir aucune altération.

731. QUAND on veut mettre les ſardines en preſſe, on commence par en embrocher un nombre par les ouies & la bouche dans de petites baguettes, comme nous avons dit qu'on faiſait les harengs qu'on veut ſaurir; des femmes prennent ces petites baguettes chargées de ſardines trois à la fois; elles les plongent pluſieurs fois dans la ſaumure pour les laver, puis elles les tirent de la broche & les rangent ou les paquent avec ſoin dans une nouvelle barrique défoncée d'un bout & percée de pluſieurs trous au fond d'en-bas, pour que l'huile puiſſe s'écouler; on place cette barrique ſur deux chantiers, ſous une preſſe établie auprès d'un des murs du magaſin A, *pl. IX*, *fig.* 2 : ces preſſes conſiſtent en un levier dont une extrémité entre dans un boulin pratiqué dans le mur à trois pieds & demi ou quatre pieds du terrein; le milieu poſe ſur un faux-fond qui a ſept à huit pouces d'épaiſſeur, & qui porte ſur le poiſſon qu'on a rangé dans la barrique; à l'autre extrémité du levier, on attache un plateau de balance ſur lequel on met plus ou moins de poids ſuivant qu'on veut preſſer plus ou moins le poiſſon; on peut encore augmenter la preſſion en approchant le plus qu'il eſt poſſible les barrils du mur, ou en alongeant

(36) Ou plutôt de Suede, ſituée dans l'iſle de Borhus.

la partie du levier où ſont les poids : de tems en tems on met des cales de bois dans le boulin au-deſſus du levier, pour que ſon extrêmité où ſont les poids ne s'incline pas trop ; on met auſſi quelquefois de petits bouts de membrure entre le faux-fond & le levier, pour ſuppléer à l'affaiſſement du poiſſon. On arrange donc réguliérement le poiſſon dans le barril, pour que la preſſion ne le déforme pas, & on met entre le poiſſon & le faux-fond, une couche de fougere pour que le faux-fond n'écorche pas les ſardines du dernier rang. Enfin, on remplace à différentes fois le vuide que la preſſion a fait dans la barrique, & le remplacement va aſſez ſouvent à un tiers de ce qu'elle contient.

732. AU bas de la barrique ſont, comme je l'ai dit, pluſieurs trous par leſquels coulent l'huile & la ſaumure que la preſſion fait ſortir du poiſſon ; le plancher étant incliné forme entre les chantiers un ruiſſeau ou une eſpece de gouttiere par laquelle l'huile ſe rend dans une futaille ou une citerne où s'amaſſe auſſi la ſaumure, ſur laquelle l'huile nage, & où on la ramaſſe pour l'entonner dans des barrils. Les ſardines graſſes rendent plus d'huile que les maigres ; mais on eſtime ordinairement que quarante barrils de ſardines en fourniſſent un d'huile : il eſt bon que cette huile s'écoule peu à peu, c'eſt pourquoi une barrique eſt ordinairement dix à douze jours en preſſe ; néanmoins on pourrait, ſans beaucoup d'inconvéniens, précipiter la preſſion en augmentant les poids ou en alongeant le levier. Le plus ſouvent les pêcheurs qui travaillent pour leur compte, vendent leurs ſardines fraîches ou ſalées en vert, à des fabriquans qui ſe chargent de leur préparation. Quand les femmes qui font ordinairement ce travail, ne ſe ſont pas louées pour la ſaiſon, elles ſont payées par barrils, plus ou moins ſuivant les différentes circonſtances. Mais lorſque les pêcheurs préparent eux-mêmes les ſardines qu'ils ont pêchées, ils ſe contentent ordinairement d'une préparation moins recherchée qu'on appelle en *pile ;* nous allons la décrire.

Préparation des ſardines en pile.

733. LES pêcheurs, *pl. IX, fig. 3*, portent les ſardines dans les magaſins ſans les laver ; ſitôt qu'elles y ſont rendues, des femmes les ſaupoudrent d'un peu de ſel, enſuite elles les arrangent en pile ; & quelquefois elles n'en font qu'une pour tout le poiſſon d'une pêche ; alors ces piles ont 4 ou 5 pieds de hauteur, & la baſe eſt plus ou moins grande, ſuivant la quantité de poiſſon que la pêche a fourni ; d'autres fois, ſuivant la fantaiſie de celles qui les préparent, elles font les piles peu épaiſſes pour que le ſel les pénetre mieux, & parce que quand les piles ſont très-groſſes les ſardines de deſſous ſont écraſées par le poids de celles qui ſont deſſus. On appuie ordinairement ces piles le long d'un mur ; & en les formant, on met alternativement une couche de ſel

& une de ſardines, qu'on arrange de maniere que les têtes d'une couche répondent aux queues de celles de deſſous; par cette attention les couches de ſardines ſont moins ſujettes à s'écrouler & plus unies; pour cette raiſon on peut diſtribuer le ſel plus également: on laiſſe les piles en cet état juſqu'à ce qu'on juge que le poiſſon eſt bien pénétré de ſel, ce qu'on reconnaît à la ſoupleſſe qu'il acquiert: il faut plus de tems pour les groſſes que pour les petites ſardines, & ſuivant la qualité du ſel, il faut les laiſſer plus ou moins de tems en pile.

734. QUAND on juge qu'elles ont pris aſſez de ſel, on les embroche dans des baguettes comme le maleſtran, & on en charge des civieres dont le fond eſt couvert d'une natte de paille; elles mettent toutes les têtes en-dehors: les femmes les portent au bord de la mer où elles les lavent; pour cela elles ſaiſiſſent par les deux bouts trois de ces baguettes, elles les plongent & les agitent dans l'eau; les ſardines ainſi lavées doivent être blanches comme de l'argent; on les reporte au magaſin ſur les civieres; quand elles ſont égouttées, on les paque ou arrange dans les barrils, & on les preſſe comme le maleſtran: toutes ces opérations ſont repréſentées *pl. IX*, *fig.* 4.

735. IL faut ordinairement pour faire une barrique de ſardines preſſées, la charge de quatre civieres, plus ou moins, ſuivant la groſſeur du poiſſon. Ces barrils ſont de bois de hêtre, à peu près de la jauge d'un tierçon de Bordeaux; ils ont peu de bouge, & étant pleins ils peſent ordinairement trois cents à trois cents dix livres.

736. LES ſardines bien préparées de l'une ou l'autre façon, ſe conſervent bonnes ſept à huit mois; après ce tems, elles déchoient beaucoup & ranciſſent ſur-tout dans les pays chauds. Les pauvres gens brûlent l'huile qu'on en retire; on s'en ſert auſſi pour les radoubs des chaloupes, & on en vend aux corroyeurs, qui s'en ſervent comme de l'huile de baleine, pour la préparation de leurs cuirs. Le prix d'une barrique d'huile eſt depuis trente juſqu'à quarante livres: à la fin de la pêche, quand les ſardines ſont groſſes, il y a des ſaleurs qui marquent au feu combien il y en a dans chaque barril; en ce cas on les vend au nombre.

737. LES ſardines preſſées doivent, pour être réputées bonnes, être fermes, blanches & claires, d'une groſſeur médiocre; les petites qui ſont excellentes à manger fraîches, ne ſont pas eſtimées lorſqu'elles ſont preſſées; quand elles ſont d'une bonne groſſeur, il en entre environ ſix mille dans chaque barril.

Remarques de M. le Roy ſur les deux manieres de préparer les ſardines décrites dans les paragraphes précédens.

738. LE but principal de ces deux préparations, eſt de tirer l'huile des ſardines

ſardines que l'on preſſe, non pas tant pour le profit qu'on trouve à la vendre aux corroyeurs, que pour retirer des ſardines une ſubſtance qui rancit & gâte le poiſſon; car on remarque que les ſardines qu'on ne preſſe pas aſſez, ſe gâtent bien plus tôt que les autres.

739. LA préparation en maleſtran qui occaſionne plus de main-d'œuvre, procure deux avantages; le moins conſidérable eſt qu'on retire plus d'huile, parce qu'il s'en perd avec la ſaumure lorſqu'on les met en piles; au lieu qu'à la préparation en maleſtran, l'huile paſſe avec la ſaumure, & elle s'en ſépare en ſéjournant dans les citernes où on la recueille avec ſoin; l'autre avantage, qui eſt plus conſidérable, eſt qu'on emploie moins de ſel, que les ſardines ſont mieux dégraiſſées, qu'elles ſont plus blanches, & en état de ſe conſerver plus long-tems ſans jaunir, ce qui les rend plus marchandes: les ſardines que les pêcheurs préparent en piles, jauniſſent au bout de trois ou quatre mois, & ſe gâtent aſſez promptement; la principale cauſe de ce dépériſſement vient de ce que l'économie les engage à ſe ſervir, pour paquer, du même ſel qu'ils ont d'abord répandu ſur leur poiſſon; & en outre, pour conſerver la groſſeur de leur poiſſon, afin qu'il en tienne moins dans les barrils, ils les preſſent peu, & les laiſſent chargés de l'huile qui les corrompt. Je ne parle pas de ceux qui ont la mauvaiſe foi de mettre au milieu des barrils, des poiſſons mal conditionnés; ces défauts ne ſe rencontrent pas aux ſardines que préparent les bons fabricans, qui, pour conſerver leur réputation, appoſent à chaud leur marque ſur les barrils qui ſortent de leur fabrique; & il ſerait à deſirer que tous ceux qui font des barrils de ſardines, fuſſent obligés de mettre leur marque, afin qu'on pût obtenir des dédommagemens de ceux qui vendent de mauvaiſe marchandiſe.

740. AUTREFOIS on préparait toutes les ſardines en pile; on prétend que c'eſt à Concarneau qu'on a commencé à les préparer en maleſtran, & cette méthode eſt maintenant aſſez généralement adoptée par les fabriquans; néanmoins en apportant pour la préparation en pile toutes les attentions convenables, il ſerait poſſible de faire de bonnes ſardines, qui, pour les raiſons que nous allons rapporter, pourraient, dans certains cas, mériter la préférence ſur celles préparées en maleſtran: pour le faire appercevoir, il faut remarquer qu'il y a des provinces où le peuple eſt dans l'uſage de manger les ſardines crues, telles qu'on les tire des barrils, comme on fait les anchois en Provence; ces provinces ſont l'Aunis, la Saintonge, la Guienne, & d'autres pays de vignoble; ceux-là donnent la préférence aux ſardines préparées en maleſtran.

741. MAIS à Saint-Malo & dans les provinces telles que la Normandie, la Flandre, où le peuple ne boit point de vin, on ne mange les ſardines que cuites; & alors on préfere celles qui ont été préparées en pile; parce que

celles qui ont été préparées en maleſtran, ne peuvent ſoutenir le feu, elles ſe ſéparent par morceaux; d'où il ſuit qu'il eſt avantageux de préparer les ſardines, les unes en maleſtran & les autres en pile. M. le Roy le prouve par une expérience que je vais rapporter.

742. EN 1769, la pèche des ſardines ayant été très-abondante à Concarneau, comme on en avait beaucoup préparé en maleſtran, on riſqua d'en envoyer à Saint-Malo, où n'en trouvant point le débit, on fut obligé de les faire paſſer dans la Méditerranée, & comme celles qui avaient été préparées en pile furent préférées, pluſieurs ſaleurs qui avaient coutume d'en préparer beaucoup en maleſtran, ont depuis préparé en pile une partie de leurs ſardines, d'autant plus volontiers que celles qui ont été bien préparées de cette façon, peuvent ſuppléer au maleſtran, au lieu que le maleſtran ne peut remplacer les ſardines en pile, dans les endroits où on les mange cuites.

De la préparation des ſardines en ſimple ſaumure qu'on nomme anchoiſées.

743. COMME les petites ſardines qu'on prend au commencement de la pèche, ne rendraient pas d'huile, & comme elles ſe réduiraient en pâte ſous la preſſe, à cauſe de leur grande délicateſſe, on les met ſimplement en ſaumure dans de petits barrils; pour cela on fait une ſaumure très-forte, on en met dans les barrils juſqu'au tiers, & on acheve de les remplir avec des ſardines très-fraîches, & de la ſaumure dans laquelle on délaie du brun rouge réduit en poudre très-fine, pour leur donner l'air d'anchois; on laiſſe les barrils au ſoleil pendant quinze jours, les rempliſſant tous les jours avec de nouvelle ſaumure. On envoie ces ſardines à la foire de Beaucaire, où elles ſe vendent, pour la plupart, comme anchois. Je n'inſiſterai pas davantage ſur cette préparation, parce que je ſerai obligé d'y revenir, lorſque je parlerai des anchois: je vais donc parler des ſardines qu'on met en daube.

Des ſardines en daube.

744. M. CELERON m'écrit du Conquet, qu'on peut conſerver pendant un mois des ſardines dans le beurre, de ſorte qu'elles ſont preſqu'auſſi bonnes à manger, que ſi elles étaient fraîches, & voici comment on y réuſſit. Pour cinquante ſardines, on emploie une livre de beurre frais qu'on fait fondre, quatre onces de ſel, une once & demie de poivre fin, & un peu de muſcade; quand le beurre eſt fondu, prenant garde qu'il ne rouſſiſſe, on le laiſſe aſſez refroidir, pour qu'en trempant les ſardines dedans, elles en ſortent couvertes; en cet état on les arrange dans un pot de grès; on fait un

peu réchauffer le beurre qui reſte, qu'on verſe ſur les ſardines, de façon qu'elles en ſoient entiérement couvertes, & on bouche le vaſe le plus exactement qu'on le peut, avec du liege; quand on veut les apprêter, on les tire du beurre. (37)

Des ſardines ſauries.

745. AUTREFOIS on ſauriſſait beaucoup de ſardines, maintenant on les ſale preſque toutes, comme nous l'avons expliqué.

746. LES ſauriſſeries de ſardines, *pl. X*, *fig.* 1, ſont plus petites, mais à cela près, peu différentes de celles des harengs. On ſale à terre les ſardines en grenier, en les arrangeant de tête & de queue en tas; on répand du ſel entre chaque lit, à peu près comme on fait pour celles qu'on prépare en pile; on les laiſſe ainſi pendant deux ou trois jours au plus; on emploie, autant qu'on le peut, du ſel qui ait deux ou trois ans de ſaunage, parce que les ſalines en ſont moins âcres. Lorſque les poiſſons ont pris ſel, on les enfile dans des baguettes, comme quand on veut les mettre en preſſe; on les lave dans de l'eau de mer, puis dans de l'eau douce; & quand elles ſont égouttées, on les pend dans la ſauriſſerie; on les y laiſſe s'égoutter pendant vingt-quatre heures; enſuite on allume les feux, qui durent ſept à huit jours quand l'air eſt ſec, & dix à douze, ſi l'air eſt humide.

747. ON fait le feu avec des copeaux de chêne, qu'on prend chez les tonneliers, les menuiſiers, & on le couvre de cendres de joncs, pour qu'il faſſe de la fumée & point de flamme. Le lieu où l'on fait cette préparation, eſt un cellier au rez-de-chauſſée, dont un manteau de cheminée occupe preſque toute la largeur; c'eſt ſous ce manteau qu'on pend les ſardines. On n'en ſaurit guere en France; celles à qui on donne cette préparation, ſont les groſſes qu'on prend à la fin de la ſaiſon; cependant les matelots en ſauriſſent ou boucanent pour leur proviſion pendant l'hiver.

748. APRÈS avoir expoſé la pêche des ſardines qu'on fait en Bretagne, & les préparations qu'on leur donne, je vais dire quelque choſe du commerce qu'on en fait.

(37) Voici une autre maniere de conſerver les ſardines, & qui ſe pratique en quelques endroits de la Bretagne, de même que dans le pays d'Aunis. Après qu'elles ont pris un peu le ſel, on les fait frire dans la poële, ou rôtir ſur le gril, puis on les met dans de petits barrils faits exprès avec du vinaigre, du poivre, du laurier & du girofle, qui forment une eſpece de ſauce. C'eſt ce qu'on nomme *confire des ſardines*. On en apporte beaucoup à Paris qui ont été ainſi préparées.

Article VII.

Du commerce que les Bretons font de leurs ſardines.

749. La pêche des ſardines eſt, comme nous l'avons dit, beaucoup plus abondante certaines années que d'autres; néanmoins elle fournit un objet intéreſſant de commerce, quoique moins conſidérable que celui du hareng. Les Bretons ſont ceux de tous les ports du Ponant, qui en font le commerce le plus conſidérable; auſſi les marchands de Belle-isle n'en ont, pour ainſi dire, pas d'autre; on eſtime que le produit de cette pêche peut aller à trente-cinq ou quarante mille barrils, qui peuvent contenir chacun cinq à ſix mille ſardines, quand elles ſont petites, & la moitié moins quand elles ſont groſſes: les barrils d'Audierne contiennent un cinquieme de plus que ceux de Camaret; ceux de Belle-isle, de Concarneau, de Groays, du Croiſic, ſont encore un peu plus grands: tout ceci eſt un à-peu-près, mais qui s'éloigne peu de la vérité; & pour faire appercevoir que cette pêche fait un objet digne d'attention pour les lieux où on la pratique, & qu'elle contribue à la ſubſiſtance d'une bonne partie du peuple, il ſuffit d'obſerver que dans le quartier de Camaret & dans celui du Port-Louis, on arme toutes les années 500 bateaux pour la pêche des ſardines.

750. Les chaſſes-marée en tranſportent de fraîches, à dos de cheval, dans les terres, à des diſtances aſſez conſidérables des endroits où on les a pêchées; les bateaux qu'on nomme *chaſſes-marée*, dont nous avons parlé, en diſtribuent beaucoup plus le long des côtes, de ſalées à demi-ſel ou en vert; mais cette vente, quoique conſidérable, n'égale pas celle des ſalines qu'on met en barrils; car il y a pluſieurs départemens où l'on en ſale plus des trois quarts: il eſt vrai que la vente des ſardines ſalées n'eſt pas toujours également avantageuſe; elle l'eſt ſur-tout quand la pêche des harengs, des morues & des ſaumons, a été peu abondante.

751. Presque toutes les ſardines qu'on prépare en maleſtran, s'envoient depuis Nantes juſqu'à Bayonne, à la Rochelle, à Bordeaux, &c. d'où elles ſe diſtribuent en Guienne, en Gaſcogne, en Languedoc & dans le Lyonnais; les Malouins en chargent beaucoup pour Bilbao, la côte d'Eſpagne & toute la Méditerranée, où la vente en eſt avantageuſe, quand la pêche de ce poiſſon n'a pas réuſſi dans ces provinces; & ſuivant différentes circonſtances, ils en tranſportent aux isles Canaries, à Madere, le long des côtes de Galice, à Gênes, à Livourne & dans pluſieurs ports du Levant, d'où l'on rapporte en échange des huiles, du ſavon, des raiſins ſecs, de la ſoude, différens vins de liqueurs, & autres denrées de bonne conſommation. On n'en

tranſporte point ou peu dans les provinces qui ſont au nord de la Loire, où l'on fait un grand uſage du hareng & du maquereau.

752. LE bénéfice que les marchands peuvent tirer de ces ſalines, eſt très-incertain, parce que les bancs de ſardines donnent tantôt ſur une côte, & d'autres fois ſur une autre; en outre le profit dépend de la rareté des autres ſalines, harengs, morues, ſaumons, maquereaux, &c. ce qui fait que, certaines années, les ſardines ſe vendent quatre fois plus que d'autres. Nous parlerons dans la ſuite, des ſalaiſons qui ſe font ſur les côtes de la Méditerranée. Quelques particuliers ont tenté d'envoyer des barrils de ſardines dans nos colonies, une partie ſe ſont gâtées, & le reſte a été d'un médiocre débit. Je vais dire quelque choſe des pêches qui ſe font dans différens ports de l'Océan; mais pour éviter les répétitions, je ferai le plus concis qu'il me ſera poſſible.

ARTICLE VIII.

Pêche des ſardines ſur les côtes d'Angleterre.

753. LES ſardines ſe montrent en aſſez grande quantité ſur les côtes occidentales de Devon & de Cornouailles, auxquelles elles apportent beaucoup de profit. La pêche dure depuis le commencement d'août juſqu'au mois de novembre; on prétend qu'elles ſont attirées dans les baies par un petit poiſſon qu'on nomme *britt* en anglais, & qu'elles pourſuivent pour s'en nourrir. Quoi qu'il en ſoit, elles arrivent avec la marée, & elles nagent ſi près de la ſurface de l'eau, qu'elles y forment un bouillon qu'on apperçoit d'aſſez loin; on les pêche de deux façons différentes.

754. LES uns, quand ils apperçoivent un banc conſidérable de ſardines qui ſe dirigent pour entrer dans une baie, vont à leur rencontre avec un grand manet, en refoulant le courant de la marée; il s'échappe ſans doute beaucoup de ſardines autour du filet; mais celles qui donnent dedans, ſe maillent & ſont priſes. On reproche à cette façon de pêcher, qui eſt en uſage en beaucoup d'endroits, d'effaroucher beaucoup de poiſſons qui ne ſe maillent pas; & que ceux qui ſont pris, ſont ſouvent bleſſés.

755. L'AUTRE façon de pêcher eſt avec une ſaine qui a quelquefois cinq à ſix cents braſſes de longueur; elle eſt dirigée par trois ou quatre petites barques, dans chacune deſquelles il y a ſix hommes qui ſe reglent, pour tendre leur filet, ſur les ſignaux que leur donnent des hommes qui reſtent à terre ſur un lieu élevé, & qui apperçoivent aux ondulations de la mer, les bancs de poiſſon; & pour ſe faire entendre, ils conviennent de ſignaux qui indiquent à ceux qui ſont dans les bateaux de quel côté ils doivent ſe

porter ; ils font une enceinte pour envelopper le plus qu'ils peuvent de poiſſon, puis ils rapprochent les bouts du filet pour le tirer à terre, lorſque le rivage le permet ; ſinon ils plient le filet dans ſa hauteur, & le tirent dans des bateaux avec le poiſſon, & pendant que quelques barques ſont occupées à tendre le filet, d'autres ſe portent de côté & d'autre, & battent l'eau avec leurs avirons pour engager le poiſſon à ſe porter dans l'enceinte que forme la ſaine, *pl. X, fig.* 2. Quand on a pris beaucoup de ſardines, on les paque, comme nous l'avons expliqué ; & on en trouve un débit avantageux en Eſpagne, en Italie & au Levant.

Article IX.

Pêche des ſardines dans l'amirauté de Marennes en Saintonge.

756. Quelquefois les bancs de ſardines donnent abondamment à la côte de Saintonge ; alors les pêcheurs ſortent avec leurs chaloupes qui ont vingt-ſix pieds de longueur totale, ſix pieds quatre pouces de largeur ; la maîtreſſe varangue eſt ronde & ſans acculement ; le creux eſt de trois pieds quatre pouces ; elles portent deux petits mâts, le grand eſt au milieu, & celui qu'on nomme *de miſaine*, eſt à deux pieds de l'étrave.

757. Leurs filets ne ſont ni des manets, ni des tramaux, mais des ſaines de quarante braſſes de longueur, faites d'aſſez gros fils ; les mailles au milieu, dans une étendue de neuf braſſes, n'ont que trois lignes d'ouverture en quarré, aux extrêmités elles en ont ſix, à peu près, comme les filets qu'on emploie à Terre-neuve pour prendre les capelans, & dont nous avons parlé ſeconde partie, premiere ſection. La tête du filet eſt garnie de flottes de liege, le pied eſt bordé d'une groſſe corde qui ſert de leſt. Les pêcheurs enveloppent, autant qu'ils le peuvent, les bouillons ou bancs de ſardines avec leur ſaine, & tirent les filets à terre, *pl. X, fig.* 2, ainſi ils n'emploient point de réſure, & le poiſſon ne ſe maille point.

758. La ſaiſon de cette pêche eſt ſouvent depuis le mois de juin juſqu'à la fin d'août ; mais elle eſt incertaine, de ſorte que quelquefois les ſardines paraiſſent en juin, & d'autres fois en août ; malheureuſement les bancs ne paraiſſent pas fréquemment dans ces parages, & communément les ſardines ne ſe portent pas abondamment vers la Gironde, ce qui eſt fâcheux ; car on eſtime beaucoup les ſardines de Royan, petite ville de Saintonge à l'embouchure de cette riviere ; elles ſont petites & ſi délicates qu'on ne peut pas en faire des ſardines preſſées ; néanmoins leur chair eſt ferme, d'un goût excellent ; elles ſont très-bonnes à manger fraîches, & je crois qu'elles ſeraient très-propres à être préparées en anchois : mais comme elles ſont excellentes

fraîches, preſque toutes ſe conſomment ſans être ſalées. Dans les endroits où la côte met la mer à l'abri du vent, les ſardines qui aiment l'eau tranquille s'y raſſemblent; c'eſt là qu'il convient d'aller les chercher.

759. QUAND les pêcheurs tendent leur ſaine, un ou deux hommes qui reſtent à terre ſur le rivage, tiennent un halin qui répond au canon ajuſté au bout du filet, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection; ceux qui ſont dans la barge, mettent le filet à l'eau, & forment avec les rames une enceinte, & tantôt ils viennent joindre les pêcheurs qui ſont reſtés ſur le rivage, pour le tirer à terre, ou bien joignant la corde du pied du filet avec celle des lieges, ils le plient en deux & le tirent à bord du bateau. Au reſte, cette pêche ſe fait de jour, pour que les pêcheurs qui ſont dans la chaloupe, puiſſent manœuvrer de concert avec ceux qui ſont à terre ſur le rivage. Ceux de l'iſle d'Oleron, ſur la côte d'Aunis, ne ſe ſervent ni de manets, ni de réſure, mais de ſaines de trente à trente-cinq braſſes de longueur, & ſix hommes d'équipage; leur pêche dure depuis avril juſqu'en octobre.

ARTICLE X.

Pêche dans l'amirauté d'Olone, en bas-Poitou.

760. LES ſardines paraiſſent dans ces parages fort petites dès la mi-mai; on prétend qu'elles filent vers les côtes de Bretagne, où elles arrivent en octobre, & l'on y en voit encore en décembre; alors elles ſont fort groſſes.

761. QUOIQUE les ſardines ſoient plus petites au commencement de la pêche qu'à la fin, elles ne deviennent jamais auſſi groſſes ſur les côtes de Poitou que ſur celles de Bretagne; on aſſure que ſur cette derniere côte, elles acquierent en deux mois la grandeur où elles peuvent parvenir. J'en ai mangé à Rochefort de groſſes, que je croyais venir des Sables d'Olone; mais on m'a aſſuré qu'on les avait apportées de Bretagne, & quelquefois on prend pour de groſſes ſardines différentes eſpeces de poiſſons ou de petites aloſes.

762. ON pêche encore des ſardines ſur la côte qui s'étend depuis les Sables d'Olone juſqu'à Breſt, & on prétend qu'elles paſſent ſucceſſivement par les endroits que je vais nommer: Olone, Belle-iſle, le Port-Louis, Quiberon, Concarneau, Douarnenez, Camaret & Breſt. Celles de Belle-iſle, du Port-Louis, de Quiberon, ſont délicates & fort eſtimées pour manger fraîches; mais on fait plus de cas pour la preſſe de celles de Concarneau & de Douarnenez, où elles ne paraiſſent qu'à la fin de ſeptembre, & y ſéjournent

juſqu'à noël : c'eſt en ces endroits que les Malouins vont en faire des chargemens pour les diſtribuer dans le Levant.

763. ON n'apperçoit point de différence dans la forme des ſardines des Sables & de celles de Royan ; mais celles-ci ont la chair plus ferme, ce qui peut dépendre de la nature des eaux. Il ſemble qu'au commencement de la ſaiſon ces ſardines ſeraient bonnes étant préparées comme les anchois.

764. LES chaloupes des Olonais ont ordinairement vingt-ſix pieds de longueur totale ; elles portent deux mâts, deux voiles & ſept à huit hommes d'équipage, y compris le maître & quelques mouſſes.

765. LES pêcheurs bien équipés ont cinq ſortes de manets, dont les mailles ſont de différentes grandeurs depuis cinq lignes juſqu'à huit, pour ſe ſervir des uns ou des autres dans les différentes ſaiſons ; chaque piece a vingt braſſes de longueur quand elle eſt montée ſur ſa ralingue, & vingt-quatre avant d'être montée ; leur chûte eſt de quinze à ſeize pieds ; ces filets ſont flottés à la tête & leſtés au pied tantôt avec des bagues de plomb, d'autres fois avec des pierres percées ou des boules de terre cuite, de ſorte toutefois que les flottes ſoient à fleur d'eau ; ils s'écartent de la côte d'une, deux ou trois lieues, & néanmoins rentrent tous les ſoirs dans le port ; ils dérivent, comme nous l'avons dit, & le maître, placé à l'arriere, jette la réſure avec une cuiller, le plus loin qu'il peut, pendant que les matelots ſoutiennent la marée avec deux, quatre ou ſix avirons, ſuivant la force du vent ou de la dérive ; ils relevent le filet toutes les deux heures, ou plus tôt quand ils voient qu'il y a beaucoup de ſardines de maillées. Tous les vents ne ſont pas également favorables à cette pêche : les vents d'oueſt amenent les poiſſons à la côte, pendant que les vents d'eſt les en éloignent.

766. JE ne ſache pas que les Olonais faſſent de grandes ſalaiſons ; ils vendent leur poiſſon à des chaſſes-marée qui le tranſportent frais ou à demi-ſalé aux lieux où ils ſavent en avoir le débit. Quand ce ſont des bourgeois qui fourniſſent les filets, la réſure & les vivres, ils ont les deux tiers du poiſſon ; le reſte ſe partage entre les matelots : lorſque le bateau appartient au maître, il fait ſes conventions avec ſes compagnons.

Diſcuſſions particulieres ſur les ſardines dites de Royan, *en Saintonge.*

767. PUISQUE nous traitons des pêches qui ſe font ſur les côtes de Saintonge, il convient de parler des fameuſes ſardines qu'on nomme *de Royan*, le peu que j'en ai dit dans l'article de l'amirauté de Marennes en Saintonge, & des Sables d'Olone en bas-Poitou, ne me paraiſſant pas ſuffiſant, & il eſt principalement queſtion de décider ſi ces ſardines, ſont, comme

comme plusieurs le pensent, d'une espece particuliere.

768. AYANT mangé sur les côtes de Saintonge & d'Aunis, des sardines, les unes grosses, & les autres petites, qu'on nommait *de Royan*, j'avais peine à me persuader que ce nom convînt également aux unes & aux autres; je m'adressai donc sur cette côte, à ceux qui, étant à portée de ces parages, me paraissaient en état d'éclaircir mes doutes; mais bien loin de les dissiper, la diversité des sentimens augmenta mon embarras; cependant une réponse que M. de la Courtaudiere, commissaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, a bien voulu me faire, fait appercevoir assez clairement d'où proviennent ces différens sentimens.

769. IL me marque d'abord que toutes les sardines qu'on porte à Bordeaux se vendent pour être de Royan, quoique presqu'aucune n'en vienne; les plus fraîches y sont apportées de la tête de Buch, & les autres qui sont plus ou moins saupoudrées de sel, viennent des Sables d'Olone, quelquefois même de Belle-isle.

770. LES gens qui se piquent d'avoir le goût fin, assurent qu'ils distinguent parfaitement les vrais Royan des sardines qui ont été pêchées dans d'autres parages; mais M. de la Courtaudiere dit qu'il a vu de ces prétendus connaisseurs, manger auprès de Saint-Jean-de-Luz, pour de vrais & excellens Royan, des sardines qui venaient d'être pêchées auprès de Fontarabie: il croit en pouvoir conclure que les meilleurs gourmets en fait de sardines, regardent comme étant de Royan toutes celles qui sont grasses & très-fraîches, & qu'ils refusent cette dénomination à celles qui sont ou maigres ou moins fraiches & un peu saupoudrées de sel; ainsi quand ils décident que ce sont de vrais Royan, c'est comme s'ils disaient que les sardines qu'on leur sert sont très-fraiches, très-grasses & d'un goût excellent.

771. MAIS d'où est venue cette dénomination de Royan aux excellentes sardines, puisqu'on n'en prend presque point ou au moins très-peu à Royan? Ceux qui se sont occupés de cette recherche, prétendent qu'anciennement on y faisait une pêche assez abondante de sardines; que les habitans en transportaient à Bordeaux & ailleurs en grande diligence, prenant toutes les précautions possibles pour les livrer très-fraîches; ce qui a établi la réputation des sardines de Royan. Les bancs de sardines ayant changé de route, & ce poisson étant devenu très-rare à Royan, ce nom a été donné aux sardines de la tête de Buch, & des autres parages qui sont assez près de Bordeaux pour y être livrées très-fraîches: les pêcheurs des Sables & même ceux de Belle-isle, ont adopté ce nom qu'ils ont jugé favorable à la vente de leur poisson.

772. JE n'ignore pas qu'il y a des poissons assez semblables aux sardines par leur forme extérieure, qu'il ne faut pas confondre avec cet excellent

poiſſon ; mais je ſuis diſpoſé à croire avec M. de la Courtaudiere, qu'il n'y a qu'une eſpece de ſardines, les unes petites, les autres d'une taille moyenne, d'autres grandes comme de moyens harengs ; les unes dont la chair eſt maigre & ſeche, d'autres qui ſont graſſes & délicates. Ordinairement, par exemple, les ſardines qu'on pêche au commencement de la ſaiſon, comme vers la pentecôte, n'ont que deux à trois pouces de longueur ; entre celles-là il y en a de ſeches, & d'autres ſont graſſes, délicates & très-bonnes à manger fraîches, ou à ſaler en anchois ; mais elles ne peuvent ſoutenir la preſſe : ces poiſſons ſont plus grands quand on les pêche en juin juſqu'en août ; alors ils ſont très-bons à manger frais, & ils peuvent ſupporter la preſſe : mais les ſardines qu'on prend depuis le mois de ſeptembre juſqu'en décembre, ſont plus grandes & meilleures pour être preſſées : ces différences paraiſſent dépendre de l'âge des ſardines & de la nature des eaux où elles ont ſéjourné. Au reſte, je conviens que ces obſervations qui, en général, ſont vraies, ſouffrent beaucoup d'exceptions, tant à l'égard de la grandeur des ſardines, que pour leur qualité ; car, ainſi que nous l'avons remarqué à l'égard des harengs, il ſe préſente quelques bancs de ſardines fort groſſes, lorſque la plupart ſont petites ; & réciproquement on en prend de très-petites dans la ſaiſon où elles ſont communément groſſes : pour ce qui eſt du goût & de la délicateſſe, il eſt probable que la nature des eaux & des alimens qu'elles rencontrent y influent beaucoup. Je vais maintenant parler de la pêche des ſardines à Saint-Jean-de-Luz, ce qui me conduira à rapporter celles qui ſe font ſur les côtes d'Eſpagne, & enſuite celles de Provence & de Languedoc.

ARTICLE XI.

De la pêche des ſardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz en Gaſcogne, pays de Labour.

773. LA pêche qu'on fait à Saint-Jean-de-Luz, confirme bien ce que j'ai dit pluſieurs fois ; ſavoir, que les harengs, les ſardines, & les autres poiſſons de paſſage, abandonnent quelquefois, pendant pluſieurs années, une côte où ils ſe portaient en abondance, & qu'enſuite ils y reviennent. M. le préſident de Borda m'écrit de Dax, qu'on faiſait autrefois une abondante pêche de ſardines à l'ancienne embouchure de l'Adour dans l'Océan, mais que cette branche de commerce eſt perdue ; que cependant on en trouve de tems en tems autour des iſles ſablonneuſes, & qu'il y a quelques années, qu'un banc vint vis-à-vis du cap Breton.

774. ON n'a rien de certain ſur la cauſe de ces variations ; ce qui paraît

de plus vraiſemblable, c'eſt que différens poiſſons voraces, des marſouins, des thons, des merlus, de gros maquereaux, attirés par les ſardines, ſe portaient abondamment dans ces parages & y faiſaient une grande deſtruction de ſardines, ce qui leur a fait abandonner cette côte, où depuis que les ſardines n'y donnent plus, on ne voit que peu de ces poiſſons voraces.

775. QUELQUES-UNS imaginent que les travaux qu'on a faits pour bâtir des digues & établir un port, ont effarouché ces poiſſons; d'autres enfin attribuent ces variétés aux vents d'oueſt, qui, régnant depuis pluſieurs années, les ont déterminés à aller chercher ailleurs un aſyle plus tranquille: mais tout cela ſe réduit à des conjectures qui néanmoins ne ſont pas dénuées de vraiſemblance; le fait eſt qu'il y a vingt ou vingt-cinq ans on pêchait aſſez de ſardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz, pour en faire des ſalaiſons, il y a environ quinze ans que ces poiſſons s'y montraient encore aſſez abondamment; mais depuis cette derniere époque, la pêche n'a jamais été aſſez abondante pour en préparer, & ſouvent elle a été ſi ſtérile, qu'on n'en mangeait de fraiches que celles qui étaient apportées de Fontarabie; la pêche des Baſques n'en produiſait preſque point. Mais M. de la Courtaudiere, commiſſaire de la marine à Saint-Jean-de-Luz, qui ſe fait un plaiſir de m'aider de ſes lumieres, m'écrit, qu'il y a bien des années qu'on n'a vu prendre ſur les côtes de ſon département, autant de ſardines que cette année: depuis la fete de la pentecôte, dit-il, il n'y a preſque pas eu de jour qu'il n'en ſoit venu trois, quatre, & ſix chaloupes dans notre port, ſans compter celles qui ſont arrivées par terre de Fontarabie; ces ſardines étaient bonnes & aſſez exactement d'une même groſſeur, ayant à peu près ſept pouces de longueur, excepté que vers le 27 juillet, pendant deux ou trois jours, il en eſt venu de mêlées, les unes plus grandes que les autres, qui avaient tout au plus ſix pouces du bout du muſeau à l'extrenité de l'aileron de la queue, & auſſi les unes graſſes & délicates, d'autres fort ſeches; dans celles-là quelques-unes, en très-petite quantité, avaient de la rave dans le corps.

776. LORSQUE la pêche donnait à cette côte, la ſaiſon dans laquelle on prenait le plus de ſardines, était depuis le 11 novembre juſqu'à la fin de mai de l'année ſuivante; elles ſe tenaient à une ou deux lieues au large: ſuivant une ancienne tradition, on ſe ſervait autrefois de réſure pour attirer les ſardines, mais maintenant on n'en fait point uſage.

Des filets dont ſe ſervent les Baſques pour la pêche des ſardines.

777. JE ſavais bien qu'en quelques endroits on ſe ſervait pour cette pêche d'eſpeces de ſaines qui ſe fermaient comme une bourſe; mais je n'a-

vais pu m'en former une idée juſte : voici ce que m'en écrit M. de la Courtaudiere. Le filet dont ſe ſervent les Baſques pour cette pêche, eſt fait de fil de lin, & a trente braſſes de longueur ſur quatre & demie de chûte ; les mailles ont trois à quatre lignes d'ouverture ; pour le faire caler, le bas eſt bordé par une ralingue faite de fil de chanvre qui a ſix lignes de circonférence ; on aſſujettit à cette ligne des morceaux de plomb de ſix à ſept onces, qu'on met à deux pieds & demi les uns des autres ; on y amarre auſſi de quatre pieds en quatre pieds, des anneaux de corne ſemblables à ceux qu'on met aux ridcaux des lits ; on paſſe dans ces anneaux une autre ligne qui s'étend dans toute l'étendue du filet, elle ſert à le fermer comme un ſac lorſqu'il eſt rempli de ſardines, ainſi qu'on l'expliquera dans la ſuite ; ce filet eſt plutôt une ſaine qu'un manet, il ſert à prendre les anchois comme les ſardines, la tête du filet eſt garnie dans toute ſa longueur de flottes de liege placées à trois pouces les unes des autres.

Maniere de mettre le filet à la mer & de le relever.

778. Dès que la chaloupe, qui doit être équipée de douze bons rameurs, apperçoit des oiſeaux qui fourrent leur bec dans l'eau, d'autres qui y plongent fort avant, ou des marſouins qui ſe montrent de tems en tems à la ſurface, les pêcheurs ſont aſſurés qu'il y a à cet endroit un banc de ſardines, ce qu'ils découvrent de fort loin ; alors ils rament de toutes leurs forces pour s'en approcher, & quand ils ſont aſſurés de la poſition préciſe du banc de poiſſon, ils mettent leur filet à l'eau du côté de bas bord ; à meſure que les uns mettent le filet à l'eau, les rameurs font de leur mieux pour envelopper le banc de ſardines ; & quand le filet eſt entiérement à l'eau, les pêcheurs conſervent à bord une manœuvre qui a environ quinze lignes de circonférence & trente braſſes de longueur ; elle eſt amarrée à un bout du filet, un matelot qui eſt à la proue, la tient ; à l'autre extrêmité du filet, il y a une pareille manœuvre retenue dans le bateau par un matelot qui eſt à la pouppe ; les ſardines épouvantées par les marſouins qui ſe trouvent preſque toujours aux environs, donnent dans le filet en grande quantité ; alors les matelots de pouppe & de proue qui tiennent les manœuvres qui répondent aux deux bouts du filet, ſe halent deſſus pour s'en approcher ; dès que les deux bouts du filet ſont rendus l'un à pouppe & l'autre à prouve, on hale ſur la manœuvre paſſée dans les anneaux de corne, pour ramener le bas du filet où ſont les plombs près de la ſuperficie de l'eau, en formant comme un ſac dans lequel les ſardines ſe trouvent renfermées ; & on les prend avec un manet que les Baſques nomment *ſalabardeu*, pour les mettre à bord.

779. Il arrive ſouvent que la premiere chaloupe a manqué ſon coup ; alors

une autre prend ſa place & réuſſit quand les marſouins continuent à pourſuivre les ſardines, ſans quoi on ne prend rien; dans ce cas, étant guidés par les marſouins & les oiſeaux, les pêcheurs vont faire à un autre endroit la manœuvre que nous venons de décrire.

780. LES pêcheurs prétendent que les thons ne chaſſent point les ſardines au fond de l'eau, mais ſeulement quand ils ſont près de la ſurface; & que les marſouins, au contraire, ne les pourſuivent guere qu'au fond de l'eau; ce qui fait que les ſardines, pour les éviter, ſe portent près de la ſurface où les pêcheurs les chaſſent comme nous venons de l'expliquer: il reſte à ſavoir quelle confiance on doit avoir à ce que diſent les pêcheurs, relativement à la manœuvre de ces poiſſons voraces.

Du retour des chaloupes à terre.

781. DÈS que les pêcheurs ont mis les ſardines dans leurs chaloupes, que le coup de filet ait été heureux ou non, ils reviennent au port à force de voiles & de rames pour vendre leur poiſſon. Ce ſont les femmes qui les achetent, ce qui forme un ſpectacle curieux, mais bruyant; car pour ſe rendre les premieres à bord des chaloupes qui arrivent, elles ſe jettent dans l'eau, en ayant juſques ſous les aiſſelles; dès que le poiſſon eſt vendu & déchargé, les chaloupes retournent à la mer pour recommencer leur pêche.

782. LES pêcheurs Baſques & ceux de Fontarabie, prétendent que les ſardines s'approchent de terre dans le mois de mai pour jeter leurs œufs ou raves ſur des rochers garnis de plantes marines, ſoit que les rochers ſe trouvent un peu au large ou près de terre; & ils aſſurent avoir trouvé des œufs de différentes eſpeces de poiſſons, ſur des plantes qu'ils avaient détachées des rochers avec leurs grappins; ces plantes marines ſont nommées par les Baſques *eſpata betharra*, ce qui ſignifie en français *herbe à l'épée*: ces plantes s'élevent à deux pieds de hauteur, & ſont faites comme des rubans; nos pêcheurs les nomment *baudriers*. Ils ignorent quand les petites ſardines quittent le lieu de leur naiſſance; mais c'eſt dans le mois de juin qu'on pêche les ſardines dans les baies ou anſes.

De la pêche des Baſques à Fontarabie.

783. DEPUIS le mois de mai, & pendant tout l'été, les ſardines entrent dans les baies & anſes, où les pêcheurs en prennent avec des ſaines; quelques-uns qui ſe portent au large, pratiquent leur pêche comme nous avons dit que le font les Baſques, mais d'autres ſe ſervent de manets, ainſi que nous allons l'expliquer: ils ont, comme les pêcheurs Bretons, des filets dont les

mailles ſont plus ou moins grandes, pour les proportionner à la groſſeur des poiſſons qu'on rencontre; car ordinairement les ſardines qu'on peche vers la fête de la penteeôte, ſont petites; mais la plupart de celles qu'on prend après la Saint-Jean & en juillet, ont ſept pouces & quelquefois un peu plus de longueur; leurs équipages ſont auſſi plus nombreux que ceux des Bretons: on apperçoit où ſont les bancs de ſardines, aux oiſeaux qui leur font la chaſſe, & à la couleur de l'eau, qui étant agitée, eſt différente qu'ailleurs; la poſition des bancs de ſardines étant connue, toutes les chaloupes qui ont chacune leur filet, s'en approchent doucement, & étant à environ quarante braſſes les unes des autres, ils mettent à l'eau leurs manets qui ont à peu près trente braſſes de longueur ſur quatre de chûte; pendant que le maître jette le filet à l'eau, l'équipage nage mollement pour qu'il s'étende mieux; & quand il a mis à la mer la moitié de la longueur du filet, le maître qui eſt debout à la pouppe, jette de la rave ou réſure des deux côtés du filet : alors les ſardines qui ſont fort avides de cet appat, nageant pour l'attraper, donnent dans le filet & ſe maillent; pendant ce tems-là il y a toujours deux hommes qui nagent faiblement pour ſoutenir la dérive & entretenir le filet tendu; dès que le maître s'apperçoit que cette moitié de filet eſt bien garnie de poiſſons, il met doucement à l'eau la moitié qui eſt reſtée dans le bateau, il l'attache au bateau, & il recommence à jeter de la réſure pour y attirer les ſardines; & quand il s'apperçoit que toute la tiſſure eſt garnie de ſardines, il la releve, & tout de ſuite en met une autre à la mer, manœuvrant comme pour la premiere tiſſure: à meſure que le maître tire le filet, des matelots le ſecouent pour démailler les ſardines qui y ſont priſes. Les pecheurs de Fontarabie & ceux de la côte de Biſcaye, font encore la pêche des ſardines au large juſqu'à la fin de mai, comme nous avons dit que le faiſaient les Baſques & avec de pareils filets; alors ils ne ſe ſervent point de rave ou de réſure.

ARTICLE XII.

Différens mémoires ſur la pêche des ſardines aux côtes d'Eſpagne.

784. JE vais commencer par rapporter ce qu'un patron de Pinaſſe, âgé de ſoixante ans, & qui navigue continuellement ſur les côtes d'Eſpagne, a dit à M. de la Courtaudiere.

785. ON pêche à *Guettaria*, qui eſt à neuf lieues de Saint-Jean-de-Luz, dans le mois de juin, des ſardines de ſix à ſept pouces de longueur; à *Ondarroa*, ſur la même côte, à dix ou douze lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en pêche de pareilles & même de plus groſſes; & des pecheurs ont aſſuré avoir quelquefois pris dans cette baie d'un ſeul coup de ſaine, juſqu'à cinquante

milliers de ſardines, entre leſquelles il s'en trouvait de neuf pouces de longueur qui étaient preſque groſses comme des harengs : il reſte à ſavoir ſi ces gros poiſsons ſont de vraies ſardines ou des poiſsons qui leur reſsemblent, & dont nous parlerons dans la ſuite. De *Ondarroa* à *Vermeo* qui en eſt éloigné de ſix lieues, & à ſeize de Saint-Jean-de-Luz, on ne prend point de ſardines. A *Algota*, même côte, & éloigné de vingt-deux lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en pêche de petites. A *Caſtro*, même côte, éloigné de vingt-cinq lieues de Saint-Jean-de-Luz, on en prend d'un peu plus groſses. J'aurais deſiré ſavoir dans quelle ſaiſon on prend ces ſardines de groſſeurs ſi différentes.

786. CE même patron a dit à M. de la Courtaudiere, que le 4 juillet étant à une journée du port de Saint-Jean-de-Luz; il avait vu la mer jonchée de ſardines dans une étendue de plus de quinze lieues, qu'elles paſsaient du nord-nord-oueſt au ſud-ſud-oueſt, & que depuis nombre d'années qu'il eſt preſque toujours à la mer, il n'en avait pas vu un banc auſſi conſidérable.

787. ON m'écrit de Cadix, qu'on ne fait point de pêche de ſardines ni d'anchois dans la baie; mais qu'on en prend ſur la côte de l'eſt, depuis Conil juſqu'à Tariffa, & du côté de l'oueſt, depuis Rota juſqu'au cap de Saint-Maril. De plus, que la pêche commence à la fin de ſeptembre, & finit à la fin de mars : c'eſt dans les mois de décembre & de janvier qu'elles donnent le plus abondamment, & qu'elles ſont de meilleure qualité.

788. NOUS avons repréſenté, *fig.* 3, une barque dont les pêcheurs Eſpagnols font aſſez ſouvent uſage; ils ſe ſervent auſſi de deux eſpeces de barques ſemblables à celles de Provence; leur port eſt de huit tonneaux; leur équipage eſt quelquefois de vingt hommes, & elles vont preſque toujours à la rame. On pêche de jour & de nuit; mais la pêche de nuit eſt la plus avantageuſe : le filet eſt aſsez ſemblable au ſardinaye des Provençaux; on le nomme en eſpagnol *chin-choures*. On ne pêche point au feu, & on prend peu d'anchois. On met le filet à la mer à une demi-lieue de terre ſur huit braſses d'eau : on ne boucane point de ſardines; mais on en fait des ſalaiſons, ſavoir du côté de l'oueſt, à Ayamonté, & du côté de l'eſt, à Conil & à Tariffa, avec du ſel qui ſe trouve à portée. La conſommation s'en fait principalement en Catalogne & à Valence.

789. ON prend beaucoup de ſardines depuis Faro juſqu'au détroit; mais la pêche la plus conſidérable ſe fait aux côtes de Galice; c'eſt pourquoi je me propoſe d'en parler expreſſément. On en fait auſſi d'aſſez abondantes ſur les côtes d'Andalouſie, où l'on en ſale en barrils.

790. QUELQUES Français & les Eſpagnols des Canaries, font la pêche des ſardines & des ſardes rouges, le printems & l'été, au cap Blanc, à la côte d'Afrique : les Maures de cette côte inſultent ſouvent les pêcheurs; néanmoins il y en a toujours qui y font cette pêche. Les Français la font avec

des tartanes, & les Canariens avec leurs bateaux; les Eſpagnols de ces parages préparent mal leurs poiſſons; ils les vuident, puis les mettent dans le ſel, ou les étendent ſur le ſable pour les faire ſécher: ces poiſſons, peu eſtimés, ſe vendent aux pauvres gens des Canaries; on n'en tranſporte point en Eſpagne: les matelots ſont à la part.

De la pêche des ſardines ſur les côtes de Galice.

791. La pêche des ſardines eſt fort abondante ſur cette côte, & le poiſſon y eſt d'une belle groſſeur; on prétend qu'il a moins de goût que celui qu'on pêche dans la Méditerranée. On commence cette pêche au mois de juin, & elle dure juſqu'en décembre: le plus fort des ſalaiſons eſt dans les mois de ſeptembre & d'octobre; la plupart les font avec du ſel de Portugal qui eſt âcre & corroſif; & comme ils ne ſalent leurs poiſſons que ſuperficiellement, ils ne ſe conſervent pas long-tems. Leurs bateaux ont ordinairement trente pieds de long ſur ſeize de large, ils ſont montés de ſix hommes; il y en a quelques-uns de grands, qui ont cinquante à ſoixante pieds de long, & qui ſont montés par dix-huit à vingt hommes.

792. Ils ont un grand filet dont ils ſe ſervent, ſe réuniſſant trois bateaux montés de vingt hommes chacun; ce filet, du genre des ganguis, a un grand ſac de cent cinquante pieds de circonférence, & de neuf à dix braſſes de longueur; quand ce filet eſt à peu près rempli de poiſſon, ils le conduiſent à la remorque, à un endroit où il n'y ait que cinq à ſix braſſes d'eau, à ſoixante ou ſoixante-dix toiſes du rivage. Il faut ordinairement douze chaloupes pour rendre ce poiſſon à terre, quoique chacune porte cent cinquante milliers de ſardines; ils s'établiſſent pour faire cette pêche à des endroits où il y ait dix-huit à dix-neuf braſſes d'eau. Leurs filets ſont tannés; ſouvent ils pêchent la nuit, & ne ſe ſervent ni de réſure, ni de feu: il ſe trouve des anchois mâles avec les ſardines; mais on n'en ſale point. On ſale de ces ſardines, & on en fume peu; néanmoins celles qu'on fume à Muros, ſont recherchées à Madrid, où l'on en tranſporte beaucoup.

793. Comme la côte de Galice, qui s'étend depuis le Portugal juſqu'aux Aſturies, eſt très-abondante en ſardines, il eſt à propos d'inſiſter plus que nous n'avons fait ſur ce qui regarde cette pêche. On prétend, & M. de la Courtaudiere n'eſt pas éloigné de le croire, que les ſardines qui, depuis nombre d'années ont preſque abandonné Saint-Jean-de-Luz, ſe ſont établies ſur les côtes de Galice.

794. Les pêcheurs Eſpagnols diſent que vers la mi-janvier, les ſardines ſe retirent dans les baies & anſes, où il y a une grande profondeur d'eau, qu'elles y reſtent juſqu'à ce qu'elles veuillent jeter leurs œufs; qu'alors elles ſe

se portent jusqu'à trois lieues de la côte, dans des fonds de roche couverts d'herbiers, où elles restent plus ou moins de tems; mais que dans le mois de juin, elles entrent dans les baies, lorsque la mer est belle, & que par les gros tems elles regagnent les grands fonds. Les baies & anses où l'on en trouve le plus, sont Redes entre Ferrol & la Corogne, *Vigo*, *Redondela*, & *Ria d'Arosa*. Sur cette côte, on pratique d'autres pêches que celles que nous venons de décrire; quelquefois c'est une nappe ou faine qui a trois cents brasses de longueur, sur trente à trente-cinq pieds de chûte; vers le milieu, dans une étendue de soixante brasses ou environ, les mailles n'ont guere que six à huit lignes d'ouverture en quarré, & elles sont de plus en plus larges, à mesure qu'on approche des extrêmités qui ne servent qu'à déterminer le poisson à se rendre au milieu du filet. Ordinairement on se sert de ce filet, ainsi que de celui que nous avons décrit plus haut, jusqu'au mois de novembre; alors, & pendant le mois de janvier, on pêche les sardines avec un manet de soixante brasses de longueur, sur trente pieds de chûte, dont les mailles ont huit à dix lignes d'ouverture.

795. QUAND on voit que les lieges entrent dans l'eau, & que le filet est chargé de poisson, trois hommes le tirent à bord pendant que d'autres en mettent un autre à l'eau; ordinairement cette pêche se fait à la fin du flot, ou au commencement du jusan; dans cette saison, les pêcheurs observent de ne point se servir de la faine, qui, disent-ils, effarouche le poisson, & l'écarterait de leurs parages. Ordinairement la pêche avec les manets finit en décembre: quelquefois on la continue jusqu'en février, mais cela est fort rare.

796. LES sardines qu'on prend depuis le mois de mai jusqu'à la mi-septembre, sont petites & très-délicates; elles sont excellentes fraîches, mais point propres à être pressées; elles sont si communes, que le peuple en fait sa principale nourriture; ils en font une soupe qu'ils assaisonnent avec du piment & de l'ail; c'est ce que les Provençaux appellent une *bouride*; il s'en fait une énorme consommation à Ferrol; & quand on ne trouve pas à les débiter fraîches, on en met en saumure dans des barrils; voici comme les Espagnols les préparent.

797. ILS arrachent la tête, & tirent les intestins sans endommager la peau ni les nageoires, en passant adroitement le doigt dans le corps; cette opération étant faite, ils ont de petites brochettes plates, larges de cinq à six lignes, & épaisses de deux ou trois; ils les passent dans les sardines du côté du ventre sans toucher à l'arête; ils les présentent au feu du côté du dos, sans les griller; on y expose ensuite le côté du ventre, & quand elles sont à mi-cuites, on les arrange dans un plat sur des feuilles de vigne, & on met des feuilles sur les sardines; puis un second lit de sardines, ce qu'on continue tant qu'on a des sardines, mettant un peu de poivre & de sel entre

chaque lit; on prétend qu'elles ſe conſervent quelque tems bonnes à manger étant ainſi préparées.

798. QUAND vers la fin de l'année, les ſardines ſont groſſes, on en prépare de preſſées, à peu près comme l'on fait en Bretagne. On eſtime ſingulièrement en Eſpagne, les ſardines qu'on prend dans la baie d'Avez; elles ſe vendent beaucoup plus cher que les autres: on voit que dans ces parages on ne fait aucun uſage de la réſure.

Pêche des ſardines ſur les côtes des Aſturies.

799. ON pêche auſſi des ſardines ſur la côte des Aſturies, mais en petite quantité; elles ſe conſomment fraîches, quoique ſouvent il y ait pluſieurs jours qu'elles ſoient pêchées; mais les Eſpagnols ſont accoutumés à manger du poiſſon mortifié: les pêcheurs des Aſturies, non plus que ceux de Galice, n'emploient point de réſure pour attirer les ſardines; ils fourniſſent tous les ans un ou deux millions de ſardines à Saint-Jean-de-Luz, plus ou moins, ſuivant que la pêche a été abondante, & les ſpéculations des pêcheurs Eſpagnols; car certaines années ils y en ont tranſporté ſept à huit millions; la plupart ſont entieres avec leur tête & ſans être vuidées, mais ſaupoudrées de ſel, étant bien arrangées dans des paniers d'oſier; des femmes vont en faire des achats à la côte d'Eſpagne, & les apportent à Saint-Jean-de-Luz dans des pinaſſes, où elles les préparent en ſardines preſſées & miſes en barrils, pour les diſtribuer dans la province, & particuliérement à Bayonne.

800. PENDANT long-tems les Eſpagnols ont fait un grand commerce de ſardines avec le Portugal, où ils les échangeaient pour des ſaumons; de ſorte qu'on a vu à Vigo douze barques de trente ou quarante tonneaux chargées de ſardines pour le Portugal; mais les Eſpagnols ayant mis un impôt ſur les ſaumons qui venaient de Portugal, & par repréſailles les Portugais ſur les ſardines d'Eſpagne, ce commerce en a beaucoup ſouffert, & les Galiciens ont envoyé leurs ſardines, partie dans l'intérieur de l'Eſpagne, & partie à Saint-Jean-de-Luz; mais comme ils les livraient ſans têtes & vuides, on a eu peine à ſe déterminer à les acheter; cependant ils en ont préparé pour en envoyer en Gaſcogne & ailleurs, où l'on en fait une grande conſommation.

ARTICLE XIII.

De la pêche des ſardines en Portugal.

801. AVANT de parler des pêches qui ſe font dans la Méditerranée, il convient de dire quelque choſe de celles qui ſe font ſur les côtes de Portugal qui confinent à l'Océan; ces côtes ſont fort poiſſonneuſes, principalement depuis Péniche juſqu'à Sétubal; on y pêche non-ſeulement ce qui ſe conſomme de ſardines dans le pays, mais on en tranſporte au-dehors, & on

eſtime ſur-tout celles qu'on pêche dans la baie de Sétubal : je me contenterai de détailler les pêches qui ſe font dans ces parages, ce qui ſuffira pour donner une idée de ce qui ſe pratique dans les autres parties de ce royaume.

802. LES bateaux principalement deſtinés pour prendre les ſardines ſont montés par cinq ou ſix hommes, *pl. X, fig.* 3, cette pêche ſe fait la nuit avec des filets ſemblables au bregin & à l'aiſſaugue ; on ne ſe ſert point de réſure, & preſque toujours on hale le filet à terre ; ces bateaux ſont fort gondolés ; ils relevent beaucoup de l'avant & de l'arriere, de ſorte qu'il faut que les rameurs ſoient au milieu, où ils ont un mât fort incliné vers l'avant, & qui porte une grande vergue ou antenne, ſur laquelle eſt encapelée une grande voile latine ; il part à l'avant & à l'arriere deux boutes-hors, à l'extrêmité deſquels on amarre les manœuvres qui ſervent à traîner le filet ; car ces bateaux pèchent en dérivant côté en travers, comme les tartanes de la Méditerranée, ordinairement on borde un focq ſur le boute-hors de l'avant.

803. QUAND ils relevent leurs filets à la mer, ils ſalent leur poiſſon en grenier, car les chaleurs ſont ſi conſidérables qu'il pourrait être gâté avant d'en avoir fait la livraiſon ; mais quand ils tirent leurs filets à terre, les pêcheurs ne préparent pas leur poiſſon ; ils vendent en gros à des ſaleurs, tant celui qui a été ſalé à la mer, que celui qui peut être livré frais. Quoique les ſardines ſoient un poiſſon très-délicat, malgré la chaleur du climat les ſaleurs parviennent à le conſerver, en employant beaucoup de ſel qui eſt à bon marché ; ils commencent par faire des tas de ſardines avec beaucoup de ſel ; & quand au bout de quelques jours les poiſſons s'en ſont chargés, ils le verſent dans les bâtimens de tranſport où ils le ſalent en grenier ; mais ce poiſſon ſurchargé d'un ſel qui de ſa nature eſt âcre & corroſif, n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi eſtimé que celui qui eſt préparé en Bretagne, en Provence & à Gènes.

804. LE produit de la pêche eſt partagé en ſept lots : le patron en prend un pour le bateau qui ordinairement lui appartient, un autre eſt donné à celui qui fournit les filets ; des cinq lots reſtant, le patron en prend un pour ſa peine, & les quatre matelots chacun un : chaque homme ſe fournit de pain ; mais le vin & les autres vivres ſont prélevés ſur la vente avant de faire les lots. La pêche dont nous venons de parler, eſt celle qui ſe fait communément ; mais on en fait outre cela, de grandes dont nous allons donner une idée.

805. POUR ces grandes pêches, on emploie ordinairement quatre filets, dont un eſt d'auffe & les trois autres de lin ; on les retient avec douze ancres & ſeize amarres. Chaque armement eſt de huit bateaux, montés chacun par quarante ou cinquante hommes ; on s'établit pour cette grande pêche, à quatre ou ſix lieues de la côte dans un endroit où il y ait depuis dix juſqu'à

vingt braſſes d'eau ; la longueur du filet qu'on nomme *l'intérieur*, & qu'on met au fond de l'enceinte, eſt de dix braſſes, le ſecond de vingt, le troiſieme de cinquante, le quatrieme de ſoixante ou ſoixante & dix ; on forme avec les trois premiers filets une enceinte, & quand ils ſont bien amarrés ſur leurs ancres les pêcheurs ſe retirent ; il n'en reſte qu'un pour examiner s'il entre du poiſſon dans les filets ; quand il en apperçoit, il fait ſignal à ſes camarades, la nuit avec un flambeau, le jour avec un pavillon blanc ; les bateaux étant réunis, ils mettent à l'eau le quatrieme filet pour prendre le poiſſon qui s'eſt engagé dans l'enceinte ; & quand le poiſſon eſt pris, ils ſe ritirent, laiſſant en place les trois filets qui ſont amarrés ſur les ancres, pour attendre qu'il s'y engage d'autres bancs de poiſſons, & ils vont vendre celui qu'ils ont pris à des marchands qui en diſtribuent une partie de frais dans l'intérieur des terres, & qui ſalent l'autre.

Article XIV.

De la pêche des ſardines à Gibraltar.

806. Après avoir rapporté ſommairement les pêches de la ſardine qui ſe font ſur l'Océan, au moins dans notre continent, il convient de donner une idée de celles qui ſe font dans la Méditerranée ; & puiſqu'on prend beaucoup de ſardines tant dans l'Océan, que dans la Méditerranée, il eſt naturel de croire qu'on doit en faire une pêche conſidérable à Gibraltar, où eſt le fameux détroit qui fait une communication entre les deux mers. En effet, on y en prend quelques-unes durant toute l'année ; mais la ſaiſon où elles ſe montrent en plus grand nombre, eſt depuis le mois d'août juſqu'en novembre ; on prétend que celles qu'on prend derriere la montagne en ſeptembre & octobre, ſont groſſes & très-bonnes pour ſaler, mais moins délicates pour manger fraîches.

807. On y fait principalement deux eſpeces de pêches, l'une qu'on nomme *la petite*, & l'autre *la grande :* la petite ſe fait avec une grande ſaine ou plutôt un boullier, formé par deux bras qui ont chacun cent braſſes de longueur ſur quatre à cinq de chûte ; au milieu eſt une manche ou un ſac qui a juſqu'à dix braſſes de longueur, & dont les mailles ſont fort ſerrées ; les mailles des bras ſont d'autant plus ouvertes qu'elles s'approchent davantage de l'extrêmité, ſur quoi on peut conſulter ce que nous avons dit du boullier de Provence, premiere partie, ſeconde ſection.

808. Les bateaux dont on ſe ſert pour cette pêche, ſont pontés à l'avant & à l'arriere ; on peut y parer dix-huit à vingt avirons ; ils ſont montés par vingt-huit à trente hommes. Une partie de l'équipage reſte à terre, &

tient le bout d'une manœuvre fort longue qui eſt amarrée à un des bouts du filet; ceux qui ſont dans le bateau, fourniſſent de ce cordage à meſure qu'ils ſe portent au large; quand ils ſe ſont éloignés de la côte de toute la longueur de ce cordage, ils mettent le filet à l'eau, & amarrent enſuite un cordage au bout forain de la tiſſure, ce qui les éloigne quelquefois d'un mille de la côte; mais pour que le halin que conſervent ceux qui ſont à terre, ſe tienne ſur la ſurface de l'eau, ceux qui ſont dans le bateau, y attachent de diſtance en diſtance, des bouées ou des barrils vuides, ou aſſez ſouvent des outres remplies d'air. Lorſque le halin de terre, le filet & le halin du large ſont à l'eau, le bateau forme une enceinte qu'on diminue peu à peu en s'approchant de la côte & des pêcheurs qui ſont reſtés à terre; lorſqu'ils ont gagné le rivage, ils ſe débarquent; & tout l'équipage étant réuni, ils tirent le boullier à terre, ils trouvent dans le ſac différentes eſpeces de poiſſons, quelquefois juſqu'à deux ou trois cents quintaux, entre leſquels il y a beaucoup de ſardines. Cette pêche, & celle dont nous allons parler, ſe font la nuit; les plus obſcures ſont les plus avantageuſes, ainſi on ne ſe ſert point de réſure.

809. LA grande pêche ſe fait avec des nappes de filet ordinairement au nombre de cinq, qui ont chacune cent cinquante à deux cents braſſes de longueur, & cinq à ſix de chûte; la tête eſt garnie de flottes de liege, & le pied eſt ordinairement leſté avec des boules de terre cuite. Les bateaux ſont pontés à l'avant & à l'arriere, cependant ils ſont fort légers; ils ſe raſſemblent cinq pour faire cette pêche en commun, chaque bateau monté de quatre à cinq hommes. Trois de ces bateaux prennent chacun une piece de filet, & un quatrieme en prend deux qui ſont aſſemblées bout à bout, celui-ci reſte du côté de la terre; les trois autres tiennent le large, & vont à la découverte.

810. QUAND ils apperçoivent un banc de ſardines qui forme un bouillon à la ſurface de l'eau, ils font un ſignal à celui qui eſt reſté du côté de la terre, qui, amarrant un bout de ſon filet au rivage ou à une ancre, fait ſon poſſible en mettant ſon filet à l'eau, pour croiſer la marche des poiſſons; pendant cette opération, les autres pêcheurs battent l'eau avec des perches ou des avirons pour engager le poiſſon à s'approcher de la côte; quand le premier bateau a mis ſon filet à l'eau, un autre vient le joindre; il attache un bout de ſa piece à l'extrêmité du filet qui a été tendu en premier lieu; en mettant ſon filet à l'eau, il continue à former l'enceinte; le troiſieme & le quatrieme bateau font la même manœuvre pour former l'enceinte; & pendant cette opération, le cinquieme bateau qui eſt le plus léger de tous, bat continuellement l'eau pour empêcher que le poiſſon n'en ſorte, ce qu'il continue juſqu'à ce que le quatrieme bateau ait attaché le bout de

ſon filet à terre, ou qu'au moins il ait fermé l'enceinte dans laquelle le cinquieme bateau ſe trouve renfermé avec une piece de filet qui n'a que ſept à huit braſſes de longueur; c'eſt avec ce filet qu'ils pèchent les poiſſons renfermés par les autres filets: pendant que le bateau, aidé d'un de ceux qui ont formé l'enceinte, prend le poiſſon, les autres diminuent le plus qu'ils peuvent l'étendue de l'enceinte, juſqu'à ce qu'ils aient pris tout le poiſſon qu'ils ſont parvenus à envelopper.

811. ON prend ainſi beaucoup de ſardines & d'anchois; mais on fait peu de cas de ce dernier poiſſon; on ne le ſale pas, & on en jette la plus grande partie à la mer. On voit que cette pêche differe peu de la grande pêche que font les Portugais à leurs côtes, & que nous avons décrite; mais de quelque façon que le poiſſon ait été pris, ils vient ſur le rivage des marchands qui l'achetent pour le vendre frais, le ſaupoudrant de plus ou moins de ſel, ſuivant l'éloignement des lieux où ils veulent le tranſporter; ou bien ils le ſalent dans des cabanes où ils ont tous les uſtenſiles néceſſaires pour cette opération.

812. NOUS allons maintenant entrer dans la Méditerranée, & nous commencerons par rapporter fort en détail, les pêches qui ſe font en Provence & en Languedoc; je terminerai enſuite ce que j'ai à dire ſur la ſardine, par ce qui ſe pratique chez pluſieurs puiſſances étrangeres.

ARTICLE XV.

De la pêche des ſardines en Provence.

813. COMME il y a beaucoup de ſardines dans la Méditerranée, la pêche, ainſi que la préparation de ce poiſſon, occupe & fait ſubſiſter beaucoup de monde en Provence, ainſi qu'en Bretagne; néanmoins ce qu'on en prend, ne ſuffit pas toujours à la conſommation qui s'en fait, puiſqu'on y trouve ſouvent un débit avantageux de celles qu'on y tranſporte de l'Océau; on verra par ce que nous allons dire, que la pêche de la ſardine en Provence reſſemble, à pluſieurs égards, à celle qu'on pratique en Bretagne; cependant comme elle en differe en quelque choſe, je me trouve dans la néceſſité de la décrire avec le plus d'exactitude qu'il me ſera poſſible.

Des filets dont on ſe ſert en Provence pour la pêche des ſardines.

814. NOUS avons dit qu'en Bretagne on trouvait des ſardines dans les parcs, les guideaux, les étentes qu'on fait de mer baſſe à la côte, mais que dans ces pêcheries les ſardines ſe trouvaient confondues avec d'autres eſpe-

ces de poissons; de même en Provence on en prend pêle-mêle avec d'autres poissons dans les filets qu'on nomme *bouliers*, *bregins*, &c. mais les Provençaux nomment *sardinaux*, des filets expressément destinés à prendre les sardines; ce sont de simples nappes de filet, dont l'ouverture des mailles est proportionnée à la grosseur des poissons qu'on se propose de prendre; & comme on en prend de très-petits qu'on nomme *sardinoles*, il y a de ces filets qui ont les mailles très-petites, & qu'ils nomment *socletieres*, parce qu'ils servent à prendre des soelets & de petites sardines. *Voyez* premiere partie, seconde section. En un mot, ce sont de vrais manets qui ont leurs mailles de différentes ouvertures comme de quatre, cinq ou six lignes, pour employer les uns ou les autres dans les différentes saisons, suivant que les sardines augmentent de grosseur.

815. CES filets sont faits avec de beau fil fin, quoique retors, pour lequel on emploie du premier brin de chanvre ou de lin. Les pieces ont vingt-cinq à vingt-six brasses de longueur; on en joint plusieurs les unes au bout des autres, pour former une tissure composée de deux principales pieces, qu'en Provence on nomme *jambes;* elles ont chacune trente brasses de longueur, & à Antibes quelquefois plus de cinquante. Ces filets très-déliés, sont bordés par une espece de lisiere ou petite bande de filet qui est faite avec du fil plus fort, dont les mailles ont jusqu'à deux pouces d'ouverture en quarré; cette lisiere se nomme *sardon;* elle sert à fortifier le filet qui, comme nous l'avons dit, est très-délié & qu'ils nomment *le lin*, pour le distinguer du sardon; c'est au sardon de la tête du filet qu'on attache la corde qui porte les lieges, & au sardon du pied on met de distance en distance, comme de brasse en brasse, des bagues de plomb.

816. LES pêcheurs établissent ordinairement leurs filets sur la plage, c'est-à-dire, près de la côte où communément les sardines se rassemblent: je dis communément; car, par certains vents, elles se portent au large où il faut aller les chercher: alors, & quand elles sont sur des fonds où il y a une grande profondeur d'eau, ils joignent deux filets l'un au-dessus de l'autre; ou plus communément pour établir le filet à la profondeur où est le poisson; ils amarrent au sardon de la tête, des lignes que les pêcheurs de harengs nomment *bandingues*, & les Provençaux *colonnes*, au bout desquelles ils ajoutent de grosses flottes de liege, qu'ils appellent *signaux*. Nous avons amplement expliqué la disposition de ce filet, en parlant de la pêche du hareng, avec cette différence que pour le hareng, on se sert pour soutenir le filet de barrils vuides, au lieu que pour les sardines, ce sont de grosses flottes de liege; nous l'avons représenté, *pl. III*, *fig. 2*, & à la premiere partie, seconde section, & nous indiquerons dans la suite un moyen bien simple dont se servent les pêcheurs pour connaître à quelle profondeur le poisson est établi dans l'eau.

Des bateaux dont ſe ſervent les pêcheurs de la Méditerranée pour la pêche de la ſardine.

817. BEAUCOUP ſe ſervent pour cette pêche de quelqu'un des bateaux ordinaires, mais le plus ſouvent ils emploient la gondole repréſentée *pl. X, fig.* 4, qu'ils nomment ordinairement comme leur filet, *ſardinaux* ou *ſardinayes ;* ces bâtimens ſont conſtruits à peu près comme de petites tartanes, leur longueur commune eſt de vingt-cinq pieds, & leur port de ſix tonneaux : il faut remarquer que la longueur des bateaux en tartanes, s'établit ſur celle de la quille, & non pas de tête en tête d'une étrave à l'autre ; les ſardinayes ont la proue fort alongée, leur pouppe eſt couverte ; elles ont quatre, cinq & ſix hommes d'équipage ; ſouvent en Languedoc les équipages ſont à la part comme en Ponant ; le propriétaire du bateau qui fournit les filets, a la moitié du profit ; l'autre moitié ſe partage entre le patron & les matelots, s'ils ont un garçon ou un mouſſe, ils lui donnent une demi-part ou un quart, à proportion de ſa force & du ſervice qu'il peut rendre.

Des heures auxquelles on fait la pêche.

818. ON eſt obligé de pêcher le jour dans les ports de l'Océan, où l'on attire le poiſſon avec de la réſure ; mais dans les ports de la Méditerranée, où l'on ne ſe ſert point d'appâts, on pêche la nuit ; les pêcheurs tendent & relevent deux fois chaque nuit : pour la premiere qu'ils nomment *de prime*, ils mettent à l'eau leurs filets à l'entrée de la nuit, & relevent deux ou trois heures après ; pour la ſeconde qu'ils nomment d'*aube*, ils mettent leurs filets à l'eau aſſez avant le jour, pour qu'ils puiſſent relever au ſoleil levant.

819. ILS tendent ordinairement près de la côte juſqu'à une lieue au large ; néanmoins ils s'éloignent davantage de la côte, quand leurs filets ſont ſoutenus par des colonnes qui leur permettent de les enfoncer dans l'eau, ou de les tenir près de la ſuperficie, ſuivant que les bancs ſont plus ou moins avant dans l'eau : comme les filets ont une certaine hauteur, les patrons s'en ſervent, ainſi que je l'ai dit, pour connaître à quelle profondeur il faut caler le filet ; car ſi en relevant, les poiſſons ſont maillés ou broqués près le ſardon des lieges, ils jugent qu'ils ſont près de la ſurface de l'eau, & le patron fait racourcir les colonnes ; ſi au contraire, il n'y a que le pied du filet qui ſoit garni de poiſſons, il connaît qu'ils ſont avant dans l'eau ; & pour les rencontrer, il fait alonger les bandingues ou colonnes ; par cette manœuvre, & lorſque les pêcheurs ont été aſſez heureux pour donner ſur un banc, il eſt arrivé que les mailles du filet étaient tellement garnies de poiſſon, que les pêcheurs

cheurs pour les relever, étaient obligés de demander du ſecours à leurs camarades, & même d'en couper une partie; mais ces cas ſont rares.

Maniere de s'établir en pêche.

820. QUAND le bateau eſt rendu au lieu de la pêche, & que le patron veut mettre ſes filets à la mer, il fait amener les voiles, & ordinairement quand les filets ſont à l'eau, il ne ſe ſert que de ſes rames; comme c'eſt par l'arriere qu'on met les filets à l'eau, & auſſi qu'on les releve, il ôte le gouvernail, de ſorte que le bateau n'étant ſoutenu que par les rames, dérive avec le filet au gré du vent & des courans, le filet étant attaché au bateau par une manœuvre de cinquante braſſes de longueur.

821. LORSQU'IL fait beau clair de lune, & que les pêcheurs eſperent une bonne pêche, ils laiſſent leurs filets une heure de plus à la mer, ce qu'ils nomment *courir de lune;* enſuite ils mouillent un petit grappin, ils relevent leurs filets, démaillent leurs poiſſons, & ſe repoſent en attendant que l'heure ſoit venue de faire la pêche d'aube.

822. CETTE pêche aux filets dérivans, reſſemble beaucoup à celle qu'on fait ſur les côtes de Bretagne, & on peut la regarder comme expreſſément deſtinée à prendre des ſardines; cependant, de même que ſur les côtes de l'Océan, on trouve des ſardines dans les parcs, les étentes à la baſſe eau, & auſſi quand on pêche d'autres poiſſons avec la ſaine, de même en Provence, indépendamment du manet dérivant dont nous venons de parler, on prend des ſardines pêle-mêle avec d'autres poiſſons, au moyen des filets qu'on nomme *aiſſaugues*, *bouliers*, *bregins*, &c. Voyez premiere partie, ſeconde ſection, où nous nous ſommes aſſez étendus ſur ces ſortes de pêches, pour n'y pas revenir, d'autant qu'elles ne ſont pas expreſſément deſtinées à prendre les ſardines. A l'égard de la pêche à la riſſole & au feu, nous remettons à en parler au chapitre des anchois, quoiqu'on en faſſe auſſi uſage pour les ſardines.

823. AUSSI-TÔT que la pêche d'aube eſt finie, les pêcheurs reviennent à terre, pour faire promptement la livraiſon de leur poiſſon; ce qui eſt ſi important, qu'on eſtime plus les ſardines d'aube qui ſont livrées preſque au ſortir de l'eau, que celles de prime qui ont paſſé toute la nuit dans le bateau. Les pêcheurs ayant fait la livraiſon de leurs poiſſons, ils lavent leurs filets, les étendent pour les ſécher & les raccommoder; ce qu'il faut faire à tous les démarrages, parce que ces filets très-déliés, ſont fréquemment endommagés, principalement par de gros poiſſons qui donnent dedans: cet ouvrage fait, ils dorment & ſe repoſent juſqu'à ce qu'il faille partir pour la pêche de prime; quand ils ont dormi trois ou quatre heures, ils vont chercher leurs filets, ils les rangent dans le bateau, & ſur les cinq heures du ſoir ils retour-

tournent à la pêche. Dans les ports où il ſe raſſemble beaucoup de pêcheurs, le départ d'un nombre de bateaux forme une petite flotte, qui fait un coup-d'œil fort agréable.

824. JE vais ajouter à ce que je viens de dire, ce que M. Poujet, lieutenant général de l'amirauté à Cette, m'a écrit ſur les pratiques du Languedoc.

Deſcription du ſardinal ou ſardinau du Languedoc, ainſi que des filets dont les Catalans ſe ſervent pour y prendre des ſardines.

825. LE filet qu'on emploie à Cette pour la pêche de la ſardine, eſt compoſé de pluſieurs nappes qu'on attache à la ſuite l'une de l'autre, chaque nappe ſe nomme une *bande;* elle eſt compoſée de deux toiles qu'on aſſemble l'une au-deſſus de l'autre; chaque toile a 75 ou 80 braſſes de longueur, & 400 mailles de largeur; quelquefois on augmente la largeur de quelques mailles, rarement on la porte à 450; ce filet qui eſt à mailles en loſange, a réguliérement 18 oudres au pan, quelquefois 19; la hauteur ou la chûte de ce filet dépend de la maniere dont il eſt monté, parce qu'il n'eſt pas à mailles quarrées; les mailleurs qui travaillent ce filet font des pieces qu'on nomme en Languedoc *ſpens* ou *eſpenſe*, de 400 mailles de largeur, & de 14 braſſes ou 14 braſſes & demie de longueur; chaque toile ou tiſſure doit être compoſée de cinq eſpenſes; mais comme il eſt rare que ces pieces de filet ſoient préciſément de la même longueur, & qu'alors les deux toiles qui doivent former une bande, ne ſe trouvent pas exactement égales, on emploie ordinairement onze eſpenſes pour faire deux toiles; on coud ces eſpenſes bout-à-bout, on les partage par le milieu, & on a par ce moyen deux toiles égales qu'on coud l'une au-deſſus de l'autre, & qui forme une bande d'environ 80 braſſes de longueur; c'eſt ce qu'on nomme le *lin:* on enlarme la bande avec une liſiere ou ſardon de grandes mailles de ficelles, d'environ 18 lignes ou deux pouces d'ouverture en quarré; le ſardon a 5 ou 6 mailles de largeur; ſur les côtés on coud une ſeconde enlarmure qu'on nomme l'*auſſiere*, qui a 3 à 4 braſſes de largeur; on borde enſuite le filet, & on y met les flottes & les plombs, une bande neuve porte ordinairement 45 ou 50 livres de plomb; on diminue ce leſt à meſure que le filet s'aſſouplit, & devient plus maniable par l'uſage. Dans cet état, la chûte du filet tendu par ſes plombs eſt d'environ 10 braſſes; mais comme il faut y ajouter la largeur de l'enlarmure, à laquelle les pêcheurs ajoutent ſur le cordeau ou la ralingue de la tête des lignes ou colonnes qui portent de petites bouées, il en réſulte que la chûte totale du filet eſt toujours à peu près de 12 braſſes, & on ne les cale qu'entre 12 à 15 braſſes de fond.

826. ON a déjà dit qu'on ajoutait pluſieurs bandes enſemble ; pour cela on attache ſur les côtés de petites cordes qu'on nomme *jonches*, & on noue les jonches d'une bande avec celles d'une autre à meſure qu'on les jette à la mer ; à l'extrêmité de la derniere bande eſt une groſſe bouée de liege, qu'on nomme le *galet*. Les pêcheurs de l'amirauté de Cette n'emploient que deux bandes, ce qui compoſe une embarquade de filet.

827. ON pêche des ſardines dans l'étang de Tau avec deux bandes ; mais comme il y a moins de fond qu'à la mer, on ne les compoſe que d'une ſeule toile, on les rétrécit même ordinairement ; pour cela, en ajoutant l'auſſiere ſur le ſardon des bouts ; on prend deux mailles du ſardon dans quelques-unes de celles de l'auſſiere, & on monte le filet de maniere qu'il n'ait tout au plus que 5 à 6 braſſes de chûte. Les ſardinaux de l'étang ſont pour la plupart de 20 oudres au pan, quelquefois de 21 & 22 ; mais ceux qui ſont deſtinés pour la mer, ſont toujours réguliérement de 18 à 19 ; on n'en fabrique pas à mailles plus ſerrées.

828. LE ſardinau eſt fait d'un fil très-fin ; quatre livres & demie ou cinq livres de fil petit poids de Languedoc, ſuffiſent ordinairement pour fabriquer une eſpenſe de 14 ou 14 braſſes & demie de longueur, & de 400 mailles de largeur, qui ſe vendent 18 à 20 livres. La manœuvre qu'on ſuit pour cette pêche a été décrite ; il ſuffit d'obſerver qu'on ne ſe ſert ſur les côtes de Languedoc d'aucune ſorte d'appât pour attirer les ſardines.

829. JE compte bien parler dans la ſuite, de la pêche des ſardines en Catalogne ; mais comme il vient beaucoup de Catalans faire cette pêche à Cette, je crois ne devoir pas remettre à un autre endroit la comparaiſon de leurs manieres de pêcher avec celles des Languedociens.

830. IL vient à Cette tous les ans 50 ou 60 bateaux Catalans, du port de Matarro & de Saint-Felin, qui réuſſiſſent bien mieux à la pêche des ſardines que les pêcheurs Languedociens, quoiqu'ils ſe ſervent de ſardinaux qui reſſemblent beaucoup à ceux des pêcheurs de Languedoc ; ils ſont compoſés de même de pluſieurs bandes de deux toiles chacune ; la largeur des toiles eſt également de 400 mailles, de 14 au pan Catalan, ou à peu près 18 au pan de France, mais la longueur des bandes eſt différente ; chaque toile n'eſt compoſée que de trois eſpenſes, que les Catalans nomment *eſpions* ou *erpions*, & qui ont toujours exactement 20 cannes catalanes, ou environ 17 braſſes de longueur ; enſorte que leurs bandes n'ont que 50 ou 51 braſſes ; mais auſſi leur embarquade de filet eſt compoſée au moins de quatre bandes ; la longueur totale de leurs ſardinaux eſt au moins de 200 braſſes, tandis que ceux des pêcheurs Languedociens ne s'étendent qu'à 16 ; mais ce qui donne le plus d'avantage aux pêcheurs Catalans, c'eſt l'extrême fineſſe de leurs filets ; ils n'emploient ordinairement que quatre livres peſant de fil pour

faire une eſpenſe de 17 braſſes; tandis que nos mailleurs n'en conſomment guere moins de cinq livres pour une eſpenſe de 14 braſſes & demie : la groſſeur du fil des filets des Catalans, eſt donc à celle des nôtres à peu près comme trois à quatre; la ſardine qui évite ordinairement le filet dès qu'elle peut l'appercevoir, y donne d'autant plus volontiers qu'il eſt plus fin.

831. Les filets catalans ſont auſſi beaucoup plus chers que les nôtres; une eſpenſe de 17 braſſes, coûte en Catalogne au moins 15 livres catalanes, ou 41 livres 5 ſols argent de France; les Catalans leſtent leurs ſardinaux beaucoup plus que ne font nos pêcheurs, puiſqu'ils mettent à leur bande de 50 braſſes, à peu près la même quantité de plomb que nos pêcheurs mettent à leurs bandes de 80, & ils augmentent les flottes à proportion.

832. On pêche la ſardine à la mer avec un grand bateau, & dans l'étang de Tau avec de petits bateaux plats, nommés *beſtes*.

833. Les Catalans emploient auſſi à cette pêche leurs palangriers; & comme ces bateaux ſont très-légers, ils vont bien à la rame & à la voile; ils ſerrent le vent de très-près; ainſi ils ſont très-propres pour cette pêche.

834. Les filets qu'on emploie ſur les côtes de Catalogne à la pêche des anchois, ſont ſemblables à ceux qu'on deſtine à la ſardine; à cela près que les mailles ſont un peu plus petites. Ils ſont ordinairement de 22 oudres au pan Français; on les monte auſſi de maniere qu'ils n'aient que dix braſſes & demie, ou onze braſſes de chûte. On porte quelquefois à Cette de ces filets pour l'anchois; mais ordinairement on prend ceux qui ſont uſés, & hors de ſervice pour les ſardines. Les pêcheurs Languedociens en achetent pour les employer à la pêche des ſardines dans les étangs.

835. Les eſpenſes dont les pêcheurs de Cette font leurs ſardinaux, ſont fabriquées dans les villages de la riviere de Gênes; les eſpenſes ou eſpions catalans ſont maillés en Catalogne, & principalement à Saint-Felin. Comme on a dit qu'une bande de ſardinaux n'a que 800 mailles de largeur, de 18 au pan, on pourrait être ſurpris que la chûte du lin de ces filets ſoit de dix braſſes; elle ſemble ne devoir être que d'environ ſix braſſes un tiers, à 63 pouces par braſſe; mais il faut remarquer que le filet a les mailles en loſanges, & par conſéquent on ne doit pas prendre pour ſa largeur la ſomme des côtés des mailles, mais celle de leur diagonale, ce qui donne environ neuf braſſes; & comme le poids des plombs tend fortement ce filet, & que par conſéquent la diagonale perpendiculaire des mailles eſt toujours un peu plus grande que la diagonale horiſontale, il n'eſt pas ſurprenant que la hauteur totale ou chûte, ſoit à peu près de dix braſſes.

Salaiſons & préparations des ſardines en Provence & en Languedoc.

836. D'abord, il n'y a que les ſardines qu'on prend avec les ſaines,

ainsi qu'avec les manets ou sardinaux, qui puissent être salées; celles qu'on prend à la tartane ou dans des filets tels que les aissaugues, les ganguis, bouliers, étant fatiguées, molles & dépouillées de la plupart de leurs écailles, ne sont point propres à faire de bonnes sardines salées; on peut en dire autant de celles qu'on prend dans les madragues, lorsqu'on les releve; il faut les consommer fraîches & très-promptement; de plus, toutes étant petites & très-délicates, elles ne peuvent être pressées, comme nous avons dit qu'on fait celles de Bretagne; leur délicatesse les rend, il est vrai, agréables pour manger fraîches; elles sont aussi les meilleures pour être préparées en saumure, comme nous allons l'expliquer; & pour cette préparation, on ne rebute point celles qui sont blessées; pourvu qu'elles soient très-fraîches, cela suffit.

837. POUR saler ainsi les sardines, on en forme des lits dans de grandes bailles, ou comme l'on dit, on les *alite*, répandant du sel entre chaque lit de poisson; & quand la baille est pleine, on fait une forte saumure ou une sauce composée d'un peu de salpêtre avec du bol ou de l'ochre rouge en poudre fine; on prétend que cette substance terreuse contribue à leur conservation; mais on l'emploie principalement pour donner aux poissons & à la sauce une couleur rouge qu'on exige dans le commerce.

838. POUR qu'ils se confisent bien dans cette sauce, on les laisse reposer cinq à six mois; ensuite on en emplit de petits pots de terre de différentes grandeurs, larges d'ouverture; on met sur les poissons un rondeau de terre cuite, qui produit une pression suffisante pour que la sauce surnage les poissons; puis on bouche exactement l'ouverture de ces pots avec du liege, que l'on scelle encore avec du plâtre, de crainte que le poisson & sa sauce ne s'éventent; on en met aussi dans de petits barrils qui pesent 20 à 25 livres, pour les transporter par toute l'europe & au Levant.

839. ON prépare aussi de cette façon des sardines en Languedoc; & quoiqu'il n'y ait point d'amertume dans les sardines, comme dans les anchois, on leur retranche la tête, & on les vuide pour les vendre comme anchois. Les barrils de Languedoc pesent de 18 à 26 livres; presque tous se portent à la foire de Beaucaire, d'où ils passent dans les Cevennes, le Vivarais & même en Provence; de plus, beaucoup de salines qu'on envoie à Beaucaire, se distribuent dans tout le royaume par Lyon & Paris; celles qui se pêchent dans les mois d'août, septembre & octobre, sont moins délicates que celles qu'on a pêchées plus tôt; c'est pourquoi après la foire de Beaucaire, & quand les sardines ont perdu de leur grande délicatesse, les marchands en préparent un peu en Provence & en Languedoc de pressées à la maniere de Belle-isle, c'est ce qu'on appelle *l'harengade*; quoique les sardines de Provence & de Langue-

doc paſſent pour plus délicates que celles de l'Océan, on ne laiſſe pas que d'y en apporter beaucoup de Bordeaux.

840. APRÈS avoir parlé d'une façon générale de la pêche des ſardines, & de leur ſalaiſon en Provence & en Languedoc, je vais, pour remplir plus complétement mon objet, entrer dans des détails ſur la pêche qui ſe fait à Cannes, port de Provence, dans la viguerie de Graſſe; enſuite je détaillerai celle qui ſe fait à Cette en Languedoc; je me bornerai à ces deux exemples, pour donner une idée de ce qui ſe pratique dans les autres parties de ces deux provinces; mais je parlerai enſuite de la pêche & de la préparation des ſardines dans pluſieurs ports de la Méditerranée, qui appartiennent à des puiſſances étrangeres.

De la pêche des ſardines à Cannes.

841. QUOIQU'ON prenne à Cannes des ſardines avec le filet qu'on nomme *ayaugue*, comme c'eſt en petite quantité, on peut dire que cette pêche ſe fait comme nous allons l'expliquer; elle commence en mars, & finit en août. Il y a dans cette ſaiſon, près de cent bateaux occupés à cette pêche, ils ſont montés chacun par trois ou quatre hommes; & chaque bateau embarque trois filets, de l'eſpece qu'on nomme *ſardinaux*, qui, comme nous l'avons dit, ſont des manets dont les mailles ſont plus ou moins grandes, pour en faire uſage, ſuivant la groſſeur du poiſſon que l'on pêche; quelques-uns pêchent de jour & de nuit; mais la plupart ne pêchent que la nuit, comme nous l'avons expliqué. Certaines années, on ſale à Cannes juſqu'à cinquante mille barrils, tant d'anchois que de ſardines.

842. IL y a dans les départemens d'Agde, de Marſillan, Bouſigue & Cette, aux environs de cent bateaux occupés à cette pêche; & de plus, à cauſe d'un petit privilege qui eſt accordé ſur le ſel, il s'y en rend du Martigues, de Caſſis, de la Ciotat, de Marſeille, de Sanery, de la Seine, de Toulon, Saint-Tropès, Antibes, plus de ſoixante ou quatre-vingt bateaux.

843. PLUSIEURS marchands, qu'on appelle *poiſſonniers*, y viennent acheter le poiſſon ſur les bateaux ou ſur la grave, pour les tranſporter à toutes les villes de la province, particuliérement à Montpellier, où il ſe trouve des muletiers des Cevennes qui en achetent pour le diſtribuer dans leur province. En hiver, les chaſſes-marée de Toulouſe, de Carcaſſonne & autres villes, viennent acheter des ſardines à Cette, & cette pêche, avec les ſalaiſons qu'on fait dans le département de Cette, font ſubſiſter plus de quinze cents familles du Languedoc & de la Provence.

844. A L'ÉGARD de Cette, les tems les plus favorables pour cette pêche, ſont les vents de la partie de l'oueſt, depuis le nord juſqu'au ſud; les vents de

la partie du nord-eſt ne ſont pas favorables, parce qu'ils enflent la mer & augmentent les courans qui empêchent les pêcheurs de ſortir. Les mois de mai & de juin ſont réputés les meilleurs, tant pour l'abondance du poiſſon que pour ſa qualité; mais cette regle générale ſouffre de fréquentes exceptions. Outre la conſommation des ſardines fraîches, qui, comme nous l'avons dit, eſt conſidérable, on en fait de grandes ſalaiſons: voici la pratique de Cette.

Maniere de faire les ſalaiſons de ſardines à Cette.

845. LORSQUE le poiſſon eſt porté au magaſin, où on doit le ſaler, on le met ſur de grandes tables ovales faites exprès, ſur leſquelles il y a de petits canaux qui ſont en pente, pour que le ſang & l'eau qui ſortent du poiſſon, s'égouttent ſur-le-champ.

846. ON a toujours une quantité de petits barrils de bois de ſaule, les uns qu'on nomme *ſimples*, les autres *doubles*; en ſortant des mains du tonnelier, on les tient remplis d'eau, pendant dix à douze heures, pour qu'ils ſoient bien étanches; car il eſt important qu'ils ne laiſſent pas échapper la ſaumure. Des femmes occupées à ce travail, commencent par mettre au fond des barrils, deux poignées de ſel; puis elles forment un premier lit de ſardines, les preſſant avec la main, le plus qu'il eſt poſſible; elles ſaupoudrent deſſus une poignée de ſel; puis elles forment une ſeconde couche de ſardines, puis une poignée de ſel; ce qu'elles continuent juſqu'à ce qu'il y ait une couche de ſardines & une de ſel qui excedent les bords du barril. On range les barrils, poſés debout, & à un coin du magaſin, où ils reſtent huit à dix jours; le ſel ſe fond, le poiſſon s'en charge, & le volume diminue; pendant qu'ils ſont ainſi en ſel, on a ſoin de tems à autre de fouler le poiſſon avec un faux-fond de bois, au milieu duquel s'éleve un bouton; & on preſſe juſqu'à ce que la ſaumure ſurnage le poiſſon.

847. AU bout de huit à dix jours, quand on juge que le poiſſon a bien pris le ſel, on met le faux-fond ſur le poiſſon, & on renverſe les barrils, de ſorte qu'ils appuient ſur le faux-fond pour égoutter la ſaumure dans une baille; les ſardines étant ainſi bien preſſées, les barrils ne ſont pleins qu'aux deux tiers. Ceci ſe pratique pour les ſardines de prime, ou qu'on a pêchées le ſoir; mais pour celles de la pêche de l'aube qu'on eſtime davantage, il y a des ſaleurs qui ſuivent une autre méthode, que nous allons détailler.

848. POUR préparer les ſardines qu'on deſtine à remplir les barrils, on commence par les laver dans des corbeilles à claire-voie, puis on les laiſſe s'égoutter; enſuite on les met dans de grandes bailles qui peuvent contenir juſqu'à huit quintaux de ſardines; quand on en a mis dans cette baille une certaine quantité, avec du ſel à proportion, une femme remue bien les poiſſons

avec le sel ; & elle continue cette manœuvre à mesure qu'on met dans la baille des sardines & du sel ; c'est ce que les pêcheurs de harengs nomment *brailler ;* & les pêcheurs de Languedoe nomment cette grande baille le *malestran.* On laisse quelque tems les sardines dans cette baille, & il s'y forme une saumure tant du sel qui se fond que de l'eau que rendent les poissons ; de sorte qu'elle s'éleve au-dessus du poisson.

849. LORSQU'ON les tire du malestran, on les remue bien dans la saumure, & on les met égoutter dans des corbeilles ; ces sardines servent à remplir les barrils, que nous avons dit, qui restaient au tiers vuides ; c'est ce que les saleurs appellent *houiller.* Les femmes qui font cette opération, pressent le plus qu'elles peuvent les sardines les unes contre les autres ; & entre chaque couche, elles saupoudrent un peu de sel.

850. AUSSI-TÔT que les barrils sont remplis, & comme l'on dit *houillés*, le tonnelier y met les fonds, au milieu desquels il fait un trou, & il prépare un tampon de bois qu'on met & qu'on ôte du trou dans certains tems. Le jable fait une espece de réservoir, qu'on remplit de saumure qui recouvre le trou du fond ; d'abord on les remplit de la saumure qu'on a retirée des barrils ou de la baille, qu'on nomme *malestran ;* on les met debout, le trou débouché exposé au soleil où elles restent tout le jour, ayant soin qu'il y ait toujours de la saumure sur le trou pour que les barrils en soient exactement remplis. C'est alors que les sardines se confisent, & elles rendent de leur huile qui sort par le trou & nage sur la saumure ; le soir on bouche le trou du fond, & on jette dans une baille le peu de saumure qui reste sur le fond ; dans le commencement on répete cette manœuvre tous les trois jours, ensuite tous les huit jours ; & quand on garde long-tems les sardines en barrils, on la fait seulement deux fois le mois. Quoique souvent elles ne soient pas encore parfaitement confites lors de la foire de Beaucaire où s'en fait la vente, comme on sait qu'elles acquierent cette perfection en les gardant, tout ce qu'on prépare depuis le 5 avril jusqu'au 10 juillet, se porte à cette foire. On continue de saler des sardines, après la foire jusqu'à la fin de la saison ; ce sont les marchands *mongoniers* de Narbonne, Carcassonne, Beziers, Pézenas, Montpellier, Lunel, &c. qui les enlevent.

851. LES doubles barrils doivent peser avec le fût & la saumure 27 à 28 livres ; les petits 13 à 14 livres ; le cent des doubles coûte 28 livres, & celui des petits 14 livres ; il faut pour remplir cent barrils doubles 22 à 23 quintaux de sardines, & 10 quintaux pour les petits. On emploie pour cent barrils doubles sept minots de sel, & trois pour les petits. Quand la pêche n'est pas bonne, il y en a qui essaient de pêcher de jour, & quelquefois cela leur réussit. La rissole, dont nous parlerons à l'occasion des anchois, n'est point en usage à Cette.

852.

852. ORDINAIREMENT ce ſont les propriétaires des bateaux qui font cette ſalaiſon avec les patrons ; il y a très-peu de particuliers qui ſoient intéreſſés aux ſardinaux ; on riſquerait d'être mal ſervi par les pêcheurs qui ne livreraient leur poiſſon que quand ils ne trouveraient pas à le vendre plus avantageuſement ; ou bien, il faudrait le leur acheter ſi cher qu'ils abſorberaient tout le profit. Chaque matelot ſe fournit de pain ; mais le vin, l'huile, le ſel & les autres dépenſes ſont tirées ſur le commun à la fin de la campagne. La moitié du profit appartient à celui qui fournit le bateau & les filets. Le patron, que le bateau lui appartienne ou non, partage avec l'équipage, & a en outre une demi-part ſur la moitié qui appartient au propriétaire du bateau, qui eſt chargé de toutes les avaries.

853. ON cite une année, où le receveur du grenier à ſel livra aux ſaleurs de Cette, 4275 minots de ſel ; or trois minots ſalent cent barriques ſimples, peſant chacune treize livres ; d'où l'on peut conclure que cette année, on a ſalé 142500 barrils ſimples de ſardines ou anchois.

854. IL y a encore une façon de préparer les ſardines, pour les envoyer dans les provinces trop éloignées de la mer, en leur conſervant en partie le mérite des fraiches ; on la nomme *eſcabecher :* pour cela, on met les ſardines ſur le feu, dans une grande poële avec de l'huile, dans laquelle on les fait cuire ; on les en retire, & après les avoir mis refroidir ſur des claies de cannes, on les paque dans des barrils, les preſſant le plus que l'on peut, pour qu'il ne reſte point de vuide entr'elles ; on verſe deſſus de bon vinaigre juſqu'à ce qu'il ſurnage le poiſſon ; on fonce les barrils, & on les envoie en Italie, en Suiſſe & ailleurs. Je vais maintenant parler des pêches de ſardines qui ſe font dans la Méditerranée, chez les puiſſances étrangeres.

ARTICLE XVI.

De la pêche des ſardines dans le royaume de Grenade.

855. LA pêche des ſardines, qu'on nomme en eſpagnol *boquerons*, eſt devenue un peu plus conſidérable à Malaga & dans les parages circonvoiſins, depuis que les Eſpagnols ont appris des étrangers à en faire de bonnes ſalaiſons. Quoiqu'on y prenne quelques ſardines dans toutes les ſaiſons de l'année, la vraie ſaiſon de leur pêche eſt depuis le commencement d'octobre juſqu'à la fin d'avril ; alors le poiſſon eſt plus abondant & de meilleure qualité ; on ne pêche point au feu, on n'emploie point de réſure, & on ne ſe ſert point des ſardinaux ou manets, dans leſquels les poiſſons ſe maillent : leurs filets ſont de la nature des bouliers ; ils ont de l'extrémité d'un bras à l'autre 200 à 250 braſſes, & au milieu une manche de mailles très-ſerrées où ſe

raſſemble le poiſſon ; comme le filet eſt grand, il faut environ douze hommes dans le bateau qu'on nomme *xabegos*, pour ſe porter au large & mettre le filet à la mer ; il reſte ſur le rivage cinquante à ſoixante hommes pour le tirer à terre.

856. CETTE pêche ſe fait communément depuis l'aube du jour juſqu'au coucher du ſoleil ; quelquefois néanmoins on pêche la nuit, on va chercher vingt à trente braſſes d'eau, à cinquante ou ſoixante braſſes du rivage : on trouve dans la Manche des ſardines & des anchois confondus avec d'autres eſpeces de poiſſons : quelquefois ils relevent leur filet à la mer ; alors ils s'aſſocient douze xabegos qui ſe raſſemblent pour relever le filet ; une chaloupe ſe charge du poiſſon, & le débarque à la côte où les habitans viennent s'en fournir, & des marchands en achetent pour le vendre frais, à demi-ſel ou ſalé, ſuivant l'éloignement des lieux où ils veulent le tranſporter. On fait encore cette même pêche à Alméria, dans le royaume de Grenade, & on y fait des ſalaiſons. On dit encore que c'eſt après les gros tems qu'on prend le plus d'anchois ; mais les pêcheurs en font peu de cas, & ils les laiſſent perdre, à moins qu'ils ne trouvent à les vendre à des Catalans qui s'y rendent aſſez ſouvent, & qui ſavent bien en tirer parti.

Pêche des ſardines ſur les côtes de Valence.

857. IL y a ſur les côtes de Valence une aſſez grande quantité de ſardines ; comme elles ſont petites & délicates, on n'y fait pas de ſalaiſons conſidérables ; la pêche y commence en février, & finit en juin & juillet ; c'eſt vers la fin d'avril & pendant le mois de mai qu'on en prend le plus, & qu'elles ſont de meilleure qualité : il y a des années où il en paraît encore dans le mois d'octobre ; mais elles n'y ſéjournent qu'une quinzaine de jours.

858. ON ſe ſert pour faire cette pêche, de petits bateaux qui n'ont qu'un mât & une voile latine, dans leſquels il ſe met ſix hommes ; ils embarquent des filets qu'ils nomment *ſardinaux ;* ils les mettent à l'eau après le ſoleil couché, les relevent & les remettent à l'eau à l'aube du jour, comme on le fait en Provence ; ils s'établiſſent ordinairement à une lieue de la côte, dans un lieu où il y ait 25 braſſes d'eau ; c'eſt pourquoi leurs filets ont beaucoup de chûte : on ne ſe ſert point de réſure, & on ne pratique point la pêche au feu.

859. COMME les ſardines qu'on prend dans ces parages ſont très-délicates, les pêcheurs les vendent fraîches à des marchands qui les ſaupoudrent de plus ou moins de ſel, ſuivant la diſtance des lieux où ils doivent les tranſporter ; on en fait ſeulement quelques petites ſalaiſons à Dénia, petit

port qui est à treize lieues de Valence, avec du sel de Matta; comme elles sont petites, ils préferent d'acheter des sardines pressées qu'on leur apporte, & ils font peu de cas des anchois. Les pêcheurs sont à la part; le maitre à qui appartient le bateau & les filets, prend la moitié du profit; le reste se partage entre les matelots de l'équipage.

Pêche de la sardine en Catalogne.

860. EN parlant de la pêche des sardines à Cette, j'ai dit quelque chose des filets dont se servent les Catalans qui viennent pecher dans ces parages; mais j'ai prévenu que je parlerais plus amplement dans la suite des pêches qui se font en Catalogne, je vais remplir mon engagement.

861. ON prend presque toute l'année en Catalogne quelques sardines; mais on en fait sur-tout des pêches abondantes en deux saisons; la premiere commence à la fin du mois de mars, & dure jusqu'à la fin du mois de juin; alors les sardines ne sont pas grosses, mais graisses & délicates; la seconde saison commence à la fin d'octobre, & dure jusqu'au commencement de décembre; dans cette saison elles sont maigres.

862. LES chaloupes dont les Catalans se servent pour cette pêche, ont vingt-un à vingt-trois pieds de longueur, & cinq à sept pieds de largeur, on les nomme *sardinales;* quand elles font route, elles ont au milieu un arbre ou mât, & une vergue ou antenne qui porte une voile latine : les Catalans sont vigoureux & bons rameurs; ainsi quand ils ne s'écartent pas beaucoup de la côte, ils se rendent à la rame sur le lieu de la pêche; mais lorsqu'ils se sont servi de leur voile, ils se démâtent avant que de se mettre en pêche; quelquefois on apperçoit 100 ou 150 de ces bateaux qui pêchent à la vue de Barcelone, chacun est monté de trois hommes, & ils s'approvisionnent de plusieurs pieces de filets de différens calibres; on les nomme *sardinales.*

863. ILS pêchent la nuit, & mettent deux fois leurs filets à l'eau. Pour la premiere, qu'ils nomment de la *nuit*, ils mouillent leurs filets après le soleil couché; ils le relevent comme en Provence, deux heures après, & ils démaillent le poisson dans la chaloupe; puis ils remettent leurs filets à l'eau pour faire la pêche de l'aurore, que les Provençaux appellent de l'*aube;* ils retirent le filet dans la chaloupe avant le lever du soleil, & ils regagnent le port; car pour cette seconde pêche, ils démaillent le poisson à terre, & le mettent dans des corbeilles pour le porter en vente. Les matelots sont à la part : l'usage est de former avec le produit de la pêche six parts & demie; celui qui fournit la chaloupe & les filets prend trois parts, le patron prend une part & demie, & chaque matelot a une part; comme elles sont prises

ſur le profit de la vente, on ne peut faire ce partage qu'après que le poiſſon a été vendu.

864. NOUS avons dit que les ſardines de la premiere ſaiſon, qu'on prend en mars ou au commencement d'avril, ne ſont pas fort groſſes, comme elles ſont un poiſſon de primeur, on les mange fraîches; celles qu'on prend en avril, mai & juin étant graſſes, petites & délicates, on les apprête en petits barrils, & on les accommode comme les anchois; les Catalans les appellent *ſardinas confitas;* on ne les vuide point, & on les arrange les unes ſur les autres dans les barrils, le ventre en-haut, mettant entre chaque lit du ſel & quelques herbes aromatiques, comme thym, laurier, origan, ſariette, &c. & des épices, clous, canelle, poivre, muſcade; on remplit de tems en tems les barrils avec de la ſaumure, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien confites, ce qui n'arrive qu'au mois de ſeptembre.

865. A l'égard des ſardines qu'on pèche dans la ſeconde ſaiſon, on en mange une partie fraîches; & comme elles ſont maigres, on ſe contente de les préparer dans des barrils avec de la ſaumure, ce qu'on pourrait nommer *à demi-ſel;* une partie ſe tranſporte en cet état dans différentes provinces; ou bien on en fait des ſardines preſſées, que les Catalans nomment *harengados;* pour cela on prend les ſardines ſalées en ſaumure, comme nous l'avons dit; on les lave dans de l'eau de mer, on les arrange dans de grands barrils, les preſſant bien les unes contre les autres; enſuite on les charge de poids pour faire écouler leur eau, & en cet état elles ſe conſervent long-tems. Au reſte les ſardines fraîches, les demi-ſalées, celles qu'on ſale en ſaumure, les harengados ou preſſées, celles qu'on accommode en anchois, ſont tranſportées dans les terres en Catalogne, en Arragon & dans le royaume de Valence, où il s'en fait une grande conſommation.

866. QUAND les pêcheurs ont intention de prendre de petites ſardines pour préparer en anchois, ils emploient des filets ou manets qui ont les mailles petites, dans leſquelles les groſſes ſardines ne peuvent ſe prendre; ſi au contraire ils veulent prendre de groſſes ſardines pour les préparer en harengados, ils prennent des filets qui ont les mailles larges, que les petites traverſent ſans ſe broquer: ils ont donc de pluſieurs eſpeces de filets, tous ſont faits avec du fil de lin très-délié; ils les tannent ou les teignent, comme nous l'avons dit, premiere partie, ſeconde ſection, excepté qu'au lieu d'écorce de chêne, ils emploient de l'écorce du pin maritime, & non pas du pin cultivé; la tiſſure eſt formée de trois pieces, qui ont chacune 60 braſſes de longueur, & deux à deux & demie de chûte; la ralingue de la tête eſt garnie de plus de 200 flottes de liege; & en outre de neuf petites bouées qu'ils nomment *barnois*, le pied eſt leſté d'une trentaine de livres de plomb par piece.

867. AU bout de chaque piece, il y a comme une liſiere ou un ſardon fait avec du fil fort, & dont les mailles ſont larges; le ſardon qui borde la tête & le pied du filet dans toute ſa longueur eſt fait avec de la ficelle, ce qui eſt néceſſaire pour protéger le filet qui eſt très-délié; & moyennant le ſoin que les pêcheurs en prennent, il dure long-tems.

868. POUR la premiere pêche qu'on fait au printems, on tend le filet au large ſur des fonds où il y a 24 à 30 braſſes d'eau; & pour la ſeconde, on s'approche de la côte à des endroits où il y a 6 à 8 braſſes d'eau. On roue les filets à la poupe, & pour les mettre à l'eau, le maître les ſaiſit par les lieges, & un matelot par les plombs, & étant bien étendu, ils le jettent à la mer, nageant toujours contre le courant pour que le filet ſe dirige bien droit: on a eu ſoin d'attacher au bout forain une manœuvre de 25 braſſes de longueur, qu'ils nomment *urceros*, à l'extrêmité de laquelle il y a une bouée ou ſignal.

Pêche des ſardines & anchois aux côtes de l'iſle Majorque.

869. ON trouve beaucoup de ſardines aux côtes de Valence, & d'anchois à celles de Carthagene; les habitans ne ſont point dans l'uſage de les ſaler, il n'y a que quelques Français & Génois qui en ſalent pour leur uſage; la pêche la plus uſitée ſe fait avec l'aiſſaugue & le bregin.

870. VIS-À-VIS cette côte, à 48 lieues de Barcelone, ſont les iſles Majorque & Minorque, où l'on pêche des ſardines pêle-mêle avec un petit poiſſon qui lui reſſemble pour la forme, mais qui eſt moins bon; on le nomme *alache* ou *arache*. Je me propoſe d'en parler dans la ſuite. Cette pêche commence avec le carême, & finit à pâque, on y prend peu d'anchois; les pêcheurs de ces parages prétendent que leurs ſardines ne réuſſiſſent pas dans le ſel; ainſi ils ne ſalent que les alaches qui ſont ſeches & font un manger très-médiocre; auſſi ſe conſomment-elles toutes dans l'iſle. Nous avons parlé fort en détail de la pêche des ſardines, que font les Français dans le golfe de Lyon, en Languedoc & en Provence; ainſi nous allons rapporter celles que pratiquent les Génois.

ARTICLE XVII.

De la pêche des ſardines à la côte de Gênes.

871. LA pêche des ſardines & des anchois eſt la plus conſidérable qui ſe faſſe le long des côtes de Gênes; je ne m'occuperai maintenant que de celle des ſardines: elle commence ordinairement dans le mois de mai, & dure juſqu'à la fin de juillet, ou au plus tard en août; on la reprend en novembre pour

la continuer jusqu'à Pâque ; elle est assez bonne quand la mer est belle & que les vents portent à terre.

872. Elle se fait la nuit pendant l'été, & de jour l'hiver ; indépendamment de ces saisons, il y a une infinité de pauvres gens qui gagnent leur vie à pêcher toute l'année des sardines. Ces gens se réunissent plusieurs, & font leur métier avec de petits bateaux ; mais pour les pêches réglées, on en emploie de moyenne grandeur, *pl. XI, fig.* 1, qui sont montés de six ou sept hommes, & munis de voiles, de rames, d'ancres, cordages & des autres agrès dont ils peuvent avoir besoin ; on prétend qu'il y a plus de 800 de ces deux espèces de bateaux dans toute l'étendue de cette côte.

873. Leur tissure est formée de 30 à 40 pieces de filet, dont chacune a environ 60 pieds de longueur, sur 50 de chûte ; ils les tendent le soir à la brune, & les poissons s'y maillent la nuit ; le tems le plus favorable est lorsqu'il ne fait point de clair de lune. Il reste toujours quelqu'un à la garde des filets : mais cette maniere de pêcher ne se pratique guere que dans les mois de mai, juin & juillet ; elle se fait quelquefois près de terre & d'autres fois à 3 ou 4 lieues en mer, suivant les endroits où les pêcheurs augurent que les poissons sont en plus grande quantité ; mais le succès de cette pêche est toujours très-incertain.

874. Les filets dont on fait le plus d'usage aux environs de Gênes, s'appellent en langage du pays *sciabica* ; ils ont environ 800 brasses de longueur, & 60 pieds de chûte, & ont comme le boulier au milieu un sac de filet dont les mailles sont fort petites, c'est dans ce sac que se trouve le poisson, quand on tire le *sciabica* à terre. On le tend en forme de demi-cercle, le sac vers la mer, & les deux extrémités du côté de la terre, où on le tire quelques heures après avec des halins plus ou moins longs qui sont attachés aux bouts du filet, dont le haut est garni de flottes de liege qui marquent sur la surface de l'eau la position du filet ; il y a à la ralingue du pied des bagues de plomb qui le maintiennent dans une situation verticale. On peut prendre une idée de cette pêche à la premiere partie, seconde section.

ARTICLE XVIII.

Apprêt des sardines dans les cuisines.

875. Nous avons comparé les sardines aux harengs pour leur forme extérieure ; mais la chair de la sardine est plus grasse, plus délicate, & a plus de goût que celle du hareng ; les sardines fraîches sont, à juste titre, regardées comme un excellent poisson qui paraît sur les meilleures tables. M. de la Courtaudiere m'écrit que les laitées sont préférables aux autres.

876. NOUS avons dit, que pour connaître l'excellence du hareng, il faut le manger dans les ports de mer au sortir de l'eau; cela est encore plus vrai pour les sardines; qui perdent très-promptement de leur bonne qualité; comme elles n'ont rien d'amer, on les apprête sans les vuider.

877. LA meilleure maniere d'apprêter celles qui sont très-fraîches, est de les faire rôtir sur le gril; & pour leur donner un coup d'œil plus avantageux, & faire que la peau se détache plus aisément lorsqu'on les mange, avant de les mettre sur le gril, on couche les sardines sur leur plat, & on presse entre le pouce & l'index l'extrêmité du corps jusqu'à l'aileron de la queue, & dans le sens de sa largeur; on prétend que cette petite opération fait que la sardine gonfle sur le gril au lieu de s'applatir, comme font celles qu'on a saupoudrées de sel; outre ce coup d'œil avantageux, la peau se détache plus aisément lorsqu'on les mange, pourvu qu'on les serve au sortir de dessus le gril & très-chaudes.

878. CELLES qu'on vend comme fraîches, après avoir été saupoudrées de sel, acquierent par la cuisson un piquant désagréable; c'est pourquoi quelques-uns les mangent crues avec de l'huile & du vinaigre; mais pour l'ordinaire on les fait cuire sur le gril, après les avoir dessalées dans le l'eau, comme l'on fait les harengs blancs; celles qu'on a sauries & fumées se mangent aussi comme les harengs saurs. Les sardines anchoisées ou qu'on a confites, se mangent comme les anchois; ainsi nous renvoyons à ce que nous dirons à la fin du chapitre des anchois.

879. VOILA à peu près ce que nous avions à dire sur les sardines, soit à l'égard de leur pêche soit par rapport à leur préparation, néanmoins comme on prend presque toujours des sardines avec les anchois, nous aurons encore plus d'une fois occasion de parler des sardines.

CHAPITRE VI.

Des anchois. (38)

880. JE ne finirais pas, si j'entreprenais de rapporter les différens noms qu'on a donnés à ce poisson. On le nomme en Provence *anchoies*: suivant Artedi, *anchovies*; Belon le nomme en latin *halecula*; Ælian *encrasicholus*, parce qu'on s'est imaginé qu'il avait le fiel dans la tête; & ce nom est encore en usage en Grèce.

(38) En allemand *meer-grondel* ou *anchove*.

881. Il eſt inconteſtable que l'anchois doit être compris dans la famille des poiſſons dont nous nous occupons préſentement, puiſqu'il a comme les aloſes, les harengs, les ſardines, un petit aileron ſur le dos vers le milieu de ſa longueur, un derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies; & deux ſous le ventre, tous formés par des nervures ſouples; l'aileron de la queue eſt échancré réguliérement en deux parties: ces poiſſons ont des arêtes; quelques auteurs, & particuliérement Rondelet, prétendent qu'ils n'ont que celle de l'épine du dos; mais ce ſentiment eſt fondé ſur ce que celles qui ſont dans les chairs ſont ſi fines & ſi ſouples, qu'elles n'incommodent point quand on les mange. Cet auteur dit encore que les anchois n'ont point d'écailles; effectivement leur peau argentée paraît comme chagrinée; on voit çà & là, des plaques très-unies & aſſez grandes, qui paraiſſent comme des écailles; j'en ai marqué quelques-unes *a*, *pl. VIII*, *fig. 5*; mais avec une aiguille fine, il ne m'a pas été poſſible de les détacher ſans découvrir la chair.

882. J'ajoute à ces caracteres qui, pour la plupart, conviennent à tous les poiſſons que je comprends dans cette famille, que l'anchois eſt un poiſſon de paſſage, qui va en troupe, & paraît ſur les côtes dans des ſaiſons déterminées: on le trouve, comme les ſardines, dans l'Océan & la Méditerranée. Je ne ſache pas qu'il en remonte dans l'eau douce; ils ſe tiennent comme les harengs & les ſardines dans l'eau ſalée. Enfin le ſentiment que nous adoptons, s'accorde avec celui de beaucoup d'auteurs: il conſiſte à regarder les anchois comme étant de la famille des ſardines, des harengs & des aloſes. Ce petit poiſſon eſt encore plus délicat que les ſardines; néanmoins, on ne l'eſtime pas autant pour le manger frais; mais il eſt très-appétiſſant, quand il eſt bien confit au ſel.

Article premier.

Deſcription de l'anchois.

883. L'anchois eſt un poiſſon communément plus petit que les ſardines: la plupart n'ont que trois pouces ou trois pouces & demi de longueur AB, *pl. VIII*, *fig. 5*; les gros n'excedent guere quatre pouces & demi. Sa tête proportionnellement à ſon corps eſt un peu groſſe; la mâchoire ſupérieure excede aſſez conſidérablement l'inférieure, ce qui fait paraître ſon muſeau pointu.

884. L'ouverture de ſa gueule AC eſt grande; elle ſe montre ſur-tout conſidérable quand il la tient ouverte, ce qui a engagé les pêcheurs de la Manche à l'appeller *goulu*; de ſorte qu'ils ne le connaiſſent preſque que ſous ce nom. Ses yeux ſont fort élevés ſur la tête, le centre eſt à environ quatre lignes

lignes du bout de la mâchoire supérieure ; ils sont assez grands, vifs, & l'iris est argenté ; néanmoins ils paraissent couverts par une membrane transparente qui diminue de leur éclat.

885. JE crois qu'il n'a point de dents ; quelques-uns disent que ses mâchoires sont bordées d'aspérités qui lui en tiennent lieu ; je n'ai pas pu les appercevoir sensiblement, les mâchoires m'ont seulement paru tranchantes. Belon dit qu'il n'a point de langue ; je crois cependant en avoir apperçu une qui est adhérente dans presque toute sa longueur à la mâchoire inférieure, & la partie mobile fort courte. Son corps est proportionnellement plus menu ; néanmoins son dos est plus arrondi que celui des sardines, sur-tout vers la queue. La chair de ce poisson est assez transparente pour que quand on l'expose au jour, on apperçoive l'arête qui forme l'épine du dos.

886. AU sortir de l'eau, le dessus du dos est verdâtre ; il devient bleuâtre, puis noirâtre quand on le garde ; les côtés & le dessous du ventre sont argentés ; & ces deux couleurs paraissent séparées par une raie qui ressemble comme de l'argent bruni ; on voit de grandes plaques brillantes sous les opercules des ouies, & en plusieurs endroits sur la peau.

887. IL n'a qu'un aileron D sur le dos, qui, à l'égard d'un poisson de quatre ou quatre pouces & demi de longueur totale, est à environ un pouce dix lignes du museau, il est formé à peu près de quinze rayons : je dis à peu près, car ils sont si déliés qu'il n'est guere possible de les compter exactement.

888. L'ANUS F, est à environ deux pouces six lignes du museau, & presque derriere est l'aileron ventral E, formé par environ dix-sept rayons. L'aileron de la queue B est divisé assez également en deux parties ; sa naissance est à peu près à trois pouces six à sept lignes du museau ; il a derriere chaque ouie & presque sous la gorge, une nageoire G formée de quatorze rayons ; son articulation est à environ un pouce du museau. Les nageoires ventrales H qui ont leurs articulations à environ deux pouces du museau, sont formées par sept rayons.

889. POUR donner une idée de la grosseur de ce poisson, je me contenterai de dire qu'à l'à-plomb de G, elle est de huit lignes ; qu'à la naissance de l'aileron D, elle est de sept lignes ; & que vers l'aileron de la queue *d*, elle n'est que de quatre lignes : cette partie est presque ronde.

890. LE péritoine est blanc, les intestins sont bruns, le foie rouge, le cœur alongé ; il a beaucoup d'appendices vermiculaires au pylore, la vésicule du fiel est alongée, le fiel fort amer ; on retranche la tête à ceux que l'on sale, parce que, dit-on, ils ont le fiel dans la tête, ce qui est faux ; mais en arrachant la tête, on tire en même tems les intestins & la vésicule du fiel, qui sans cela

répandrait ſon amertume par-tout; car ſon enveloppe eſt mince, & ſe déchire aiſément. (39)

ARTICLE II.

De la pêche des anchois.

891. LES anchois ſe tiennent plus volontiers au large que les ſardines, qui ordinairement paraiſſent plus tôt ſur nos côtes; néanmoins on prend ſouvent, tant dans l'Océan que dans la Méditerranée, ces deux eſpeces de poiſſons dans les mêmes filets, pourvu que les mailles ſoient aſſez ſerrées pour les arrêter; car quoiqu'au commencement de la ſaiſon, & dans certains parages on prenne de très-petites ſardines, on peut dire en général que les anchois ſont plus petits que les ſardines; & c'eſt pour cette raiſon que les pêcheurs diſent que quand on ſe ſert de manets, on prend plus d'anchois avec les vieux filets qu'avec les neufs, parce que les mailles diminuent d'ouverture par le ſervice. Comme les pêches qu'on fait pour les anchois avec les manets, les ſaines & les filets à manche, ne different point de ce que nous avons dit en parlant des ſardines, nous nous contentons d'y renvoyer; mais en Languedoc & en Provence où ces poiſſons ſont très-abondans, on fait uſage pour les prendre, de feu, ou plutôt de la lumiere, pour les attirer. Nous avons dit, que nous détaillerions cette façon de pêcher, lorſque nous traiterions des anchois; ainſi c'eſt ici le lieu de ſatisfaire à ce que nous avons promis.

De la pêche au feu & à la riſſole.

892. ON peut pour connaître le filet qu'on appelle *riſſole*, conſulter ce que nous en avons dit, premiere partie, ſeconde ſection; & pour la pêche au feu, au farillon ou faſtier, on peut avoir recours à ce que nous avons dit à la troiſieme ſection de la premiere partie, où nous avons décrit & repréſenté les bateaux avec leurs faſtiers ou réchauds allumés; ce que nous avons rapporté à ces endroits cités, aidera à faire comprendre ce que nous avons à dire ſur la pêche des ſardines, anchois, melettes, &c. qu'on attire avec le feu ou la lumiere; mais on les arrête avec des filets, au lieu qu'aux endroits que nous venons d'indiquer, on les harponne: ainſi il convient

(39) On trouve auſſi dans ce petit poiſſon un grand nombre d'œufs rouges. La raiſon pour laquelle on lui ôte les inteſtins quand on veut le ſaler, n'eſt pas ſeulement à cauſe de l'amertume de ſon fiel, mais de plus, parce que les inteſtins étant très-mous, ils ſe corrompent en peu de tems.

d'entrer dans quelques détails ſur les différentes manœuvres qui ſont en uſage pour prendre avec des filets les poiſſons qu'on attire par le feu, ou plutôt la lumiere.

893. LES filets que les Provençaux nomme *riſſoles*, ont au moins 40 braſſes de longueur, & 25 à 30 pieds de chûte; les mailles en ſont aſſez ſerrées pour que les anchois ne puiſſent les traverſer. Pour faire cette pêche, les pêcheurs raſſemblent quatre bateaux, un qui porte le filet eſt monté par quatre ou cinq hommes, & ils ne ſont ſur les autres que deux à trois; ceux-ci ont à une de leur extrêmité un farillon ou un réchaud qu'on voit repréſenté premiere partie, troiſieme ſection: on fait dans ce réchaud un feu clair, de pin gras & fort ſec.

894. ON pratique ordinairement cette pêche depuis le mois d'avril juſqu'à celui de juillet, ſeulement lorſqu'il n'y a point de lune, & que les nuits ſont obſcures. Les bateaux qui portent le feu, ſortent au commencement de la nuit, & vont ſe placer ſur les fonds où ils croient trouver plus de poiſſon à une ou deux lieues de la côte, & ſe tiennent à deux portées de fuſil les uns des autres.

895. LES anchois attirés par la lumiere des faſtiers, s'approchent des bateaux qui portent le feu, & quand les pêcheurs s'apperçoivent qu'il s'en eſt raſſemblé un nombre, ils en avertiſſent par un ſignal le bateau qui porte le filet, que les Provençaux nomment *riſſole*, qui eſt reſté à une petite diſtance des autres; il s'en approche, & en mettant le filet à l'eau, il entoure le mieux qu'il lui eſt poſſible le bateau, qui lui a fait le ſignal & qui porte le feu, afin d'envelopper les poiſſons qui ſont aſſemblés auprès de lui; ainſi le bateau qui porte le feu ſe trouve entouré par le filet: quand l'enceinte du filet eſt formée, le bateau qui porte le feu plonge ſon faſtier ou réchaud dans l'eau pour éteindre le feu; alors les poiſſons, ſardines ou anchois, étant effarouchés, ſe jettent dans le filet & ſe maillent: pour les effaroucher encore plus, & les engager à donner dans le filet, ceux qui ſont dans le bateau du faſtier battent l'eau, & après un certain tems ceux qui ſont dans le bateau de la riſſole ou du filet le retirent dans leur bateau avec le poiſſon qui s'y eſt maillé ou broqué; & auſſi-tôt qu'ils ont pris le poiſſon, ils ſe rendent à un autre bateau faſtier pour faire une pareille manœuvre qu'ils continuent tant que l'obſcurité de la nuit dure. Mais comme les ſardines & les anchois, ainſi que les harengs ſe portent tantôt d'un côté & tantôt d'un autre; il arrive que certains bateaux font une bonne pêche, pendant que d'autres ne prennent preſque rien.

896. ON fait encore la pêche des ſardines & anchois avec la riſſole qu'on tient ſédentaire; pour cela les pêcheurs qui portent la riſſole, ne viennent

point chercher le poiſſon qui a été raſſemblé par le faſtier ; mais les bateaux qui portent les faſtiers conduiſent le poiſſon au filet qu'on a tendu.

897. La riſſole dont on ſe ſert pour cette pêche a 15 ou 18 braſſes de longueur D, L, *pl. XI*, *fig.* 2, & ſix à ſept de largeur ; les mailles ont quatre à cinq lignes d'ouverture, & les ralingues D D qui bordent la tête & le pied du filet, ſont garnies alternativement d'une flotte de liege & d'une bague de plomb ; de façon que le poids du plomb excede un peu la légéreté du liege, mais d'une petite quantité, afin qu'une force peu conſidérable faſſe remonter le bord du filet à la ſurface de l'eau.

898. Deux chaloupes A & B, montées chacune de quatre hommes, qui ont un bout-de-hors K à l'arriere de leurs chaloupes, y amarrent l'angle d'un des bouts du filet ; ils continuent à l'attacher au bord de leur chaloupe juſqu'à la pointe L de l'avant, qui aux bateaux Provençaux ſe prolonge aſſez loin. Quand les deux chaloupes ont fait cette opération, l'une à un bout du filet, & l'autre à l'autre, elles s'éloignent un peu l'une de l'autre en ſe halant ſur une manœuvre M qui répond à un grapin E, que chacun a mouillé à une certaine diſtance qui doit être telle que le milieu du filet entre dans l'eau de quelques braſſes, & que les bouts ſoient au-deſſus de la ſurface de l'eau.

899. Quelques autres chaloupes armées chacune de quatre hommes portent un faſtier à l'arriere, attaché à l'extrêmité d'un levier dont le gros bout qui entre dans la chaloupe eſt retenu au fond par une anſe de corde ; de ſorte que le faſtier ſoit un peu au-deſſus de la ſurface de l'eau.

900. Le faſtie G jetant une belle flamme, les matelots qui ſont dans ces chaloupes rament mollement pour ſe porter lentement de côté & d'autre, afin de raſſembler autour d'eux des ſardines, des anchois ou des melettes, & quand un bateau en apperçoit un nombre il ſe rend au milieu du filet entre les deux bateaux qui ſont à l'ancre en paſſant du côté de la pouppe, & lorſqu'il eſt au milieu de la nappe ou de la riſſole vers N avec les poiſſons qui l'ont ſuivi, il démarre le bout du levier qui porte le faſtier, afin qu'il plonge dans l'eau & que le feu s'éteigne promptement.

901. Pour lors les deux bateaux qui ſont à l'ancre halent chacun très-fortement ſur leur manœuvre M, pour s'écarter l'un de l'autre juſqu'à ce que le poiſſon vienne à fleur-d'eau, & les pêcheurs de l'un & de l'autre bateau tirent le filet à bord pour prendre le poiſſon ; dont une partie eſt maillée, & l'autre reſte ſur le filet dont il ne peut s'échapper, parce que les bords ſont plus élevés que le milieu. D'abord qu'ils ont pris leur poiſſon, les deux chaloupes ſe halent ſur leur grapin ; & celles qui portent des faſtiers, cherchent à raſſembler d'autres poiſſons pour les conduire ſur la riſſole. Il eſt ſenſible que les nuits les plus obſcures ſont les plus avantageuſes, &

que la lumiere de la lune eſt tout-à-fait contraire.

902. A B, les deux bateaux auxquels le filet eſt amarré. C C, les ralingues du filet garnies de flottes de liege & de bagues de plomb. D D, le bord du filet qui entre plus dans l'eau au milieu qu'aux deux bouts, & qui eſt preſque à la ſurface de l'eau, quand les bateaux ſe halant ſur les grapins, s'écartent l'un de l'autre. E, grapins ſur leſquels les bateaux ſe halent pour s'écarter & porter le filet à la ſurface de l'eau. F, bateau faſtier qui attire le poiſſon par la lumiere que répand ſon réchaud G. H, poiſſons qui ſuivent la lumiere du faſtier.

903. ON m'a aſſuré qu'on faiſoit du côté de Cannes en Provence, viguerie de Graſſe, une pêche différente, qu'on nomme néanmoins la *riſſole*; elle commence ordinairement au mois de mars, & finit en août.

904. C'EST un filet qui a au milieu une grande bourſe ou manche; le bateau qui porte la riſſole, la tend près de la côte; de ſorte que les filets au milieu deſquels eſt la manche, & qui en forment les bras, doivent faire une enceinte; le bateau qui a tendu le filet, ſe tient ſédentaire & à l'ancre; mais il eſt accompagné de pluſieurs bateaux qui portent chacun un faſtier ou réchaud rempli de bois ſec qu'ils allument quand la nuit eſt obſcure; & allant de côté & d'autre, ils raſſemblent le plus qu'ils peuvent de poiſſon, qu'ils amenent entre les bras de la riſſole qui fait une enceinte, alors ils éteignent leur feu, & faiſant du bruit, ils effarouchent les poiſſons, dont une partie ſe maille, & l'autre s'engage dans la manche.

ARTICLE III.

Apprêts & ſalaiſon des anchois en général, ainſi que des ſardines à la façon des anchois.

905. J'AI déjà prévenu que les anchois ne ſont pas ordinairement auſſi abondans dans l'Océan que dans la Méditerranée; & comme ce poiſſon n'eſt pas auſſi agréable que les ſardines à être mangé frais, les pêcheurs de l'Océan qui ont ignoré pendant long-tems la préparation que leur donnent les Provençaux, les rejetaient à la mer, prétendant même qu'ils n'étaient pas auſſi bons que les harengs pour amorcer les haims. Mais la pêche des ſardines & des anchois ayant été certaines années ſi peu abondante en Provence, qu'on ne pouvait pas ſatisfaire aux demandes qu'on en faiſait, des Provençaux ſe ſont aviſés d'aller en Bretagne ſaler des ſardines ainſi que des anchois à leur façon; & depuis ce tems, on prépare en Bretagne des anchois à la façon des Provençaux, ainſi que des ſardines qu'ils nomment *anchoiſées*; de ſorte que certaines années, il en eſt ſorti des amirautés de Quimper & de Vannes juſ-

qu'à dix mille petits barrils du poids de 24 à 25 livres, dont une partie ont été vendus à Beaucaire, comme venant de Provence & de Languedoc. Maintenant on préfere en Bretagne les anchois aux ſardines, puiſqu'ils ſe vendent quatre fois plus cher.

906. COMME les petites ſardines qui ne ſont point propres à être preſſées, ſont très-bonnes pour être préparées en anchois, ces petits poiſſons dont on ne faiſait aucun cas, ſe vendent maintenant le double des autres; je commencerai donc par expliquer comment on prépare les anchois en Bretagne.

Préparation des anchois en Bretagne.

907. ON commence par leur arracher la tête & les inteſtins, parce que ces parties ſont ameres. Mais quand on prépare des ſardines en anchois, ſi l'on ſe propoſe de les vendre pour ſardines, comme ni la tête ni les inteſtins ne ſont point amers, on ne leur retranche point la tête, & on ne les vuide point; mais lorſqu'on veut les vendre pour des anchois qui ſont plus chers que les ſardines, on leur arrache la tête.

908. PENDANT que les uns ſont occupés à habiller ainſi les poiſſons, d'autres préparent du ſel rouge, qu'on regarde comme néceſſaire pour cette ſalaiſon; pour cela, on met dans un barril qui contient, ſi l'on veut, 200 livres de ſel, deux livres d'ochre rouge ou de bol, l'un ou l'autre réduits en poudre fine. On prend les poiſſons à qui on a ôté la tête, qu'on a lavés dans de l'eau douce ou de mer, qu'on a mis égoutter dans des corbeilles, &, après leur avoir donné ces préparations, on les arrange dans des barrils de différentes grandeurs, les *alitant*, comme l'on dit, en les rangeant le dos en en-haut avec du ſel qu'on répand entre chaque lit, commençant & finiſſant par une couche de ſel rouge.

909. LES grands barrils contiennent environ 5 à 600 poiſſons, & les petits moins à proportion de leur grandeur. A Cette ils ſont jaugés par la police, & marqués avec un fer chaud; les barrilleurs ſont condamnés à une amende outre la confiſcation des barrils, lorſque l'inſpecteur prépoſé par la police, ne les trouve pas de jauge & conformes à l'ordonnance. Les grands doivent peſer à peu près 24 à 25 livres: je dis à peu près, car tous les barrils qui ont été trouvés de même jauge, par les inſpecteurs de police, ne ſe trouvent pas exactement de même poids quand ils ſont remplis; auſſi-tôt qu'ils ſont pleins & bien alités, on les enfonce; mais on fait au milieu du fond qu'on vient de mettre en place, un trou; & on les expoſe ainſi au ſoleil pendant pluſieurs jours, ce qu'on répete trois ou quatre fois de quinze en quinze jours, dans la ſaiſon où l'on fait cette préparation.

910. LA chaleur fait fermenter la ſaumure qui s'eſt formée de l'humeur du

poiſſon, dans laquelle eſt diſſous le ſel rouge qu'on a mis entre les lits de poiſſon; cette fermentation eſt néceſſaire pour bien en confire la chair: lorſque la ſaumure ſort par le trou qu'on a fait au fond, on n'y en ajoute point de nouvelle; mais quand elle diminue, on a ſoin de *houiller* les barrils de tems en tems, c'eſt-à-dire, de les remplir avec de la ſaumure, qu'on verſe ſur le fond & qui y eſt retenue par la partie des douves qui excede le jable.

911. IL faut avoir grande attention de bouchér avec une cheville le trou qu'on a fait au fond, quand il y a apparence de pluie. Avec ces précautions, les barrils ſont en état d'être mis dans les magaſins; mais il convient de les en tirer de tems en tems pour les expoſer de nouveau au ſoleil, & les houillèr s'il en eſt beſoin. Il eſt bon de remarquer que les anchois & les ſardines enchoiſées, doivent être, comme l'on dit, confites dans la ſaumure & en partie diſſoutes; au lieu que les ſardines preſſées doivent conſerver leur forme & une partie de leur fermeté. Or cette eſpece de ſaline n'eſt bien confite que la ſeconde année, les poiſſons ont alors acquis toute leur bonne qualité; & quand ils ſont bien préparés, ils ſont encore très-bons au bout de trois & même quatre ans; ils ſont même recherchés par les amateurs de ſardines. On en vend néanmoins qui n'ont que ſix mois de préparation; mais les acquéreurs qui en ſont prévenus, ſavent qu'il faut les conſerver en magaſin pour qu'ils acquierent la bonne qualité qu'on deſire. Au reſte pour que les anchois ſoient bons, ainſi que les ſardines qu'on prépare en anchois, il faut que leurs écailles ou leur peau ſoient brillantes, que leur chair ſoit rouge; & on rebute celles qui tirent ſur le brun ou le noir.

912. IL y a des acquéreurs peu connaiſſeurs qui recherchent les plus gros anchois & les ſalaiſons nouvelles: ils ont tort; les petites ſont plus délicates, & il faut éviter d'acheter pour anchois des ſardines, à qui l'on a retranché la tête; les connaiſſeurs n'y ſont pas trompés, & la ſeule inſpection ſuffit pour les faire diſtinguer, ſans avoir recours au goût qui décele inconteſtablement la fraude.

913. LES Bretons tranſportent leurs ſalaiſons par mer à Nantes ou à Bordeaux, d'où elles paſſent par le canal à Montpellier & juſqu'à Cette; ou bien on en charge des bâtimens qui paſſent en droiture par le canal aux côtes du Levant: mais la grande vente ſe fait à Beaucaire, d'où on les envoie dans les lieux de leur conſommation.

914. IL eſt bon d'être prévenu qu'en Bretagne les ſardines qu'on prépare en anchois, ſont aſſez ſouvent miſes dans des futailles à vin, qui viennent de Bordeaux ou de Nantes; & quand elles ſont rendues en Provence, les marchands les paquent en petits barrils pour les tranſporter à Beaucaire: depuis qu'on a adopté en Bretagne cette préparation, tant pour les anchois que pour les ſardines, le profit eſt preſque doublé.

915. Il y a des particuliers qui préparent des anchois ou de petites sardines de primeur pour leur usage : ils suivent la méthode que nous venons d'exposer ; mais ils les mettent dans des vases de terre ou de petits jarrons qu'ils ont soin de tenir exactement bouchés, & de les remplir de saumure à mesure que le poisson s'affaisse, pour qu'il ne contracte point de goût d'évent. Quelques-uns plus recherchés mettent entre les poissons des feuilles de laurier & différentes épices.

Préparation des Anchois en Provence.

916. Les meilleures salaisons se font à Fréjus, à Cannes, à Saint-Tropez, & autres lieux du département d'Antibes : quoique la pêche de ce poisson n'y dure que depuis le mois d'avril jusqu'à celui de juillet, il s'y en fait un grand commerce ; presque tout se transporte à Beaucaire.

917. Je ne dirai rien de leur préparation, parce qu'elle differe peu de celle que nous venons d'exposer fort en détail. Je vois seulement dans un mémoire très-peu détaillé, qui m'a été envoyé de Marseille, que de tems en tems, on arrose le poisson avec une saumure qu'on fait sur le feu, & dans laquelle on fait fondre avec le sel de petits anchois & un peu de rouge brun, qui ne sert, dit-on, qu'à leur donner un coup-d'œil avantageux. Il est dit de plus que les salaisons qu'on fait dans les mois d'avril, mai & juin, sont bien confites au bout de six mois, au lieu que celles qu'on fait dans les autres saisons, le sont à peine au bout d'un an ; enfin que les gros anchois qu'on prépare, ont un demi-pan de longueur ou quatre pouces sept à huit lignes : on appelle *anchoyons* ceux qui n'ont que deux pouces ; & on ne sale pas ceux qui sont encore plus petits.

ARTICLE IV.

De la pêche & préparation des anchois sur les côtes d'Espagne.

918. La pêche des anchois dans ce royaume est assez considérable, pour que nous en parlions ici ; néanmoins comme les méthodes qu'emploient les pêcheurs Espagnols, ne different pas essentiellement de celles dont se servent les pêcheurs Français, nous nous contenterons de les exposer sommairement ; nous bornant à rapporter ce qui se pratique dans quelques-uns de leurs principaux parages.

Pêche au royaume de Grenade.

919. Il y a assez d'anchois sur cette côte : la pêche commence les premiers jours

jours de mars, & dure juſqu'au mois d'août; on les pêche ſouvent avec des ſardines, ſe ſervant de petits bateaux avec leſquels on tend un filet à manche de 200 braſſes de longueur, ou une eſpece de gangui qu'on tire ſur le rivage pour prendre le poiſſon; c'eſt pourquoi les pêcheurs ſont obligés de ſe réunir 25 à 30; au reſte, ils ne ſavent point les préparer, ou bien ils les conſomment frais en les ſaupoudrant de plus ou moins de ſel: ils en tranſportent juſqu'à 30 lieues dans les terres, ou bien dans les mois d'octobre, novembre & décembre, ils vendent leur poiſſon, ſur-tout les ſardines à des Catalans, des Valenciens ou des Génois, qui, après leur avoir fait prendre ſel dans de grandes cuves, les ſalent dans leurs bateaux, & les tranſportent où ils ſavent en trouver le débit; mais cela regarde plus les ſardines que les anchois.

Pêche à la côte de Galice.

920. CETTE pêche commence vers la mi-juin, & finit avec le mois de juillet, tems où ces poiſſons retournent dans la grande eau: le peu qu'on en prend ſe mange frais, ou on en fait une pâte qui ſert d'appât pour prendre d'autres poiſſons.

Pêche des anchois en Catalogne.

921. DANS les mois de mai & de juin, on pêche des anchois avec les mêmes filets que les ſardines; mais les mailles en ſont plus petites, à peu près comme aux filets qu'on emploie pour les petites ſardines qu'on ſe propoſe de confire. Au reſte, comme la pêche des anchois eſt préciſément la même que celle des ſardines, nous ne répéterons point ce que nous avons dit dans le chapitre des ſardines: ſouvent même on prend en même tems de ces deux eſpeces de poiſſons. A quelques endroits de la côte de Catalogne, on pêche les anchois & les ſardines la nuit, en faiſant un feu de bois clair ſur un gril qui eſt à la pouppe de la chaloupe; les poiſſons attirés par la lumiére, la ſuivent, & on les conduit proche de la côte où on les enveloppe avec un filet.

922. AUTREFOIS les Provençaux venaient à Palamos, Saint-Salion, Calella, &c. ſur la côte de Catalogne, confire en petits barrils des anchois qu'ils portaient en France; mais depuis que ces poiſſons ont donné abondamment ſur les côtes de Rouſſillon, les Provençaux vont depuis le cap de Creus juſqu'à Cadaque, où ils préparent les anchois, comme nous avons dit, qu'on fait les *ſardinas confitas*, à l'exception qu'on vuide les anchois, qu'on leur ôte la tête, & qu'on les arrange dans les barrils le dos en-haut. Les anchois ſont

plus long-tems à ſe confire que les ſardines, & auſſi ils ſe conſervent bons pluſieurs années.

Article V.

De la pêche des anchois en Italie.

923. Pour ne point nous écarter du plan que nous avons ſuivi juſqu'à préſent, il convient de parler de la pêche des anchois ſur les différentes côtes d'Italie.

Pêche des anchois à la côte de Gênes.

924. La pêche des anchois eſt beaucoup plus abondante ſur cette côte que celle des ſardines; il ne s'en fait cependant pas un grand commerce, la plupart ſe conſomment dans le pays, & le ſurplus ſe ſale pour les envoyer à Milan, en Suiſſe, en Lombardie, cependant les Anchois de Gênes ſont eſtimés; ce qui fait qu'on en conſomme beaucoup dans le pays; ceux qui s'expédient au-dehors viennent de Calabre, Sicile, Sardaigne & Corſe; on les accommode pour les conſerver, comme nous l'avons expliqué. Ils préparent auſſi de leurs poiſſons qu'ils nomment *ſcabéchie:* après les avoir fait frire, ils les mettent dans des barrils avec du vinaigre, des épices & des herbes aromatiques.

Pêche à la Gorgone.

925. La Gorgone eſt une petite isle à trente milles de Livourne, dans la mer de Toſcane, dans laquelle il n'y a point d'habitans hors le tems de la pêche; alors il s'y rend ſoixante à ſoixante-dix bateaux, la plupart Génois; les pêcheurs ſe logent dans de petites cabanes au bord de la mer; ces Génois ſont de Camorille ou Camogli, village de la riviere de Gênes du côté de Porto-Fino; car les Livournois ne ſe ſont point adonnés à cette pêche.

926. Ces Génois ont des bateaux longs faits exprès; ils ſe mettent cinq à ſix hommes dans chaque bateau, & tous ſont à la part; ils ne paient d'autres droits pour faire librement leur métier, qu'un coup de filet qu'ils donnent au châtelain du grand-duc, qui eſt à un château dans cette isle inhabitée, & je crois que les pêcheurs s'obligent d'aller vendre leur poiſſon à Livourne. Les filets ſont faits d'un fil très-délié & les mailles ſont petites. Il ſe fait encore à Gillo, petite isle à quarante milles de Livourne, proche la Tour de Vade, une pêche d'anchois, mais qui eſt peu conſidérable.

Pêche des anchois & des ſardines dans le royaume de Naples.

927. Il ſe fait particuliérement dans ce royaume, une pêche pour pren-

dre les anchois & les ſardines ; elle ſe pratique dans toute la Calabre & la côte oppoſée, dans la mer Adriatique ; le golfe de Salerne ainſi que celui de Policaſtro, ſont néanmoins les deux endroits où la pêche de ces poiſſons eſt la plus abondante & la plus pratiquée ; quand les pêcheurs ne trouvent pas à les vendre immédiatement après qu'ils ont été pêchés, ce qui arrive dans les endroits peu peuplés, ils ont coutume de les ſaler, & ils en font quelquefois un commerce aſſez conſidérable ; leur maniere de les accommoder differe peu de celle de France ; ils leur ôtent la tête, & les arrangent par lits dans des barrils, en couvrant chaque lit de ſel concaſſé qui n'eſt ni gros ni fin ; ils ſuivent cet ordre juſqu'à ce que le barril ſoit plein ; enſuite ils chargent leur poiſſon d'un poids, qui en le preſſant en fait ſortir peu à peu la lymphe qu'on a ſoin de renverſer de tems en tems, & de remplacer par une nouvelle ſaumure qu'on appelle dans le pays *ſalimora*. Il eſt à propos d'obſerver qu'il faut que cette ſaumure ne ſoit ni trop ni trop peu chargée de ſel, & que pour connaître le point convenable on met un œuf frais dans la ſaumure : ſi l'œuf va au fond, l'on y jette du ſel juſqu'à ce que l'œuf ſe tienne ſur l'eau ; alors elle eſt au point convenable pour remplir les barrils : quand on a l'attention de les rafraichir de tems en tems avec cette ſaumure & de les conſerver à l'abri de la chaleur, le poiſſon ſe conſerve très-long-tems, & eſt d'un très-bon goût ; il s'en conſomme dans le pays même, lorſqu'il n'y a pas abondance de poiſſon frais, & l'on en envoie quantité en terre ferme dans les Provinces à quelque diſtance de la mer, ſur-tout lorſqu'il y en vient peu de Sicile, où cette ſorte de ſalaiſon ſe fait encore mieux & à meilleur marché, à cauſe qu'ils ont le ſel à beaucoup meilleur compte qu'en Calabre, où l'on eſt obligé ſous des peines très-rigoureuſes, de le prendre dans les magaſins publics à ſix grains le rotolo, ce qui eſt à peu près trois ſols de France la livre de ſeize onces : au reſte, cette pêche ſe fait comme par-tout ailleurs & ſans ſaiſon déterminée ; les pêcheurs ne la ceſſent que quand l'agitation de la mer & le mauvais tems ne leur permettent pas de la faire.

Pêche des anchois & des ſardines en Sicile, & particuliérement à Meſſine.

928. A Meſſine, dans toute la Sicile, grande iſle de la Méditerranée qui n'eſt ſéparée de l'Italie que par le Phare de Meſſine, dans la Calabre & dans le royaume de Naples, on pêche une grande quantité de ſardines & d'anchois ; cette pêche commence le 15 mars, & finit au mois de juillet, & recommence dans les mois de ſeptembre & octobre.

929. LES bateaux qui font cette pêche, ſont ordinairement équipés de trois hommes qui ſont à la part, c'eſt-à-dire, que le bateau gagne une part, les apparaux deux parts, & les hommes ont chacun une part. Les apparaux

dont ils ſe ſervent, ſont ordinairement ſeize pieces de filet de la longueur de onze braſſes, chacune de trois braſſes de hauteur, attachées les unes aux autres, qu'ils tendent à la mer à deux, trois, quatre, ſix, huit, dix, quinze, vingt & trente braſſes, ſuivant la profondeur où les ſardines ſe tiennent; il ne ſe ſervent point de réſure, ils prennent ce que le haſard leur offre; ſi à la premiere tente ils prennent des ſardines au bas des filets, ils tendent leurs filets plus au fond; s'ils les prennent au haut du filet, il tendent plus près de la ſurface de l'eau; & pour le tendre ou plus haut ou plus bas, ils attachent à la tête du filet des bandingues qui répondent à une corde d'auſſe ſoutenue ſur l'eau au moyen de groſſes flottes de liége

930. CETTE pêche ſe fait ordinairement la nuit, pendant laquelle ils calent deux fois leurs filets; ils tendent auſſi pendant le jour lorſque le tems eſt couvert; on tend encore pendant la nuit dans le canal de Meſſine, lorſque les courans ne ſont pas trop rapides; & comme ils changent toutes les ſix heures, on eſt obligé de relever pluſieurs fois. On fait des ſalaiſons conſidérables tout autour de la Sicile, aux endroits où les ſardines fraiches ne peuvent pas ſe conſommer; les grandes ſalaiſons ſe font à Xacca, Marſale, Trapani, Ceſſala, Melazzo & Meſſine; le ſel dont on ſe ſert vient de Trapani, lequel eſt plus ſec & plus ſolide que celui d'Agoſta. Les ſardines ſalées ſe conſomment enſuite partie dans l'iſle, partie à Malthe, Naples, Rome, Genes, & autres endroits. On prend auſſi avec les mêmes apparaux, mais dont les mailles ſont plus larges, différens poiſſons qui ſe maillent comme les ſardines; ces poiſſons ſe nomment *alacci*, *bogues*, & *ſuvraux*; & tous ſe débitent frais dans les villes & villages du royaume.

Pêche des anchois & des ſardines ſur les côtes de l'état Eccléſiaſtique.

931. LA pêche de ces poiſſons ſur les côtes de l'état Eccléſiaſtique eſt peu abondante; elle commence dans le mois de février, & finit à la fin de juillet; elle ſe fait avec un manet de fil très-délié que les Italiens appellent *imbrocco*; les mailles ſont proportionnées à la groſſeur des poiſſons; chaque piece a ſix à ſept braſſes de longueur, le pied eſt garni de quelques bagues de plomb, & la tête de chaque piece de trois groſſes flottes de liege; on joint les unes au bout des autres ſix, huit, dix de ces pieces, qui, au moyen du leſt & des flottes, ſe tiennent perpendiculairement à la mer. La plus grande partie ſe conſomme fraîche; & quand on en ſale, elles ſe vendent dans le pays.

932. ON a abandonné cette pêche des ſardines à Sinigaglia, ſur les côtes de l'état Eccléſiaſtique dans la mer Adriatique, à cauſe de l'abondance des marſouins qui déchirent les filets; mais on continue de pêcher avec la *tratta*,

qui eſt un filet comme l'aiſſaugue de Provence, & l'on y prend quelques ſardines confondues avec toutes ſortes d'autres eſpeces de poiſſons; & en quelques endroits on fait la pêche au feu.

Pêche des ſardines & des anchois en Corſe.

933. LA pêche des ſardines & des anchois eſt la plus abondante de la Corſe, isle très-conſidérable de l'Italie; on la fait tout autour de l'isle, particuliérement à la Baſtie, au Cap-Corſe, à Saint-Florent, à peu près à une demi-lieue de la côte, dans de petits bateaux qui ont environ vingt pieds de longueur, & qui ſont montés par cinq ou ſix hommes. La pêche de ces poiſſons ſe fait à deux époques, ſavoir, au printems & aux mois de ſeptembre & octobre, avec des pieces de filet qui ont ſoixante-deux pieds de hauteur ſur ſoixante & quinze a quatre-vingts de longueur, & dont les mailles ont au plus cinq lignes d'ouverture; comme ils ſont leſtés de plomb & flottés, ils s'établiſſent verticalement dans l'eau, & on les tend dans une direction à peu près perpendiculaire à la côte; on tend les filets plus ou moins profondément dans l'eau, ſuivant le lieu, lieu qu'occupe le poiſſon. Quand la pêche eſt abondante, ce qui arrive aſſez ſouvent, on ſale les ſardines comme elles ſortent de l'eau, en les arrangeant lit par lit dans des tonnes, une couche de ſel entre deux, & ils mettent ordinairement preſque auſſi peſant de ſel qu'il y a de poiſſon. On prépare auſſi des ſardines & tous les anchois, comme nous avons dit qu'on le fait en Provence, avec cette différence entre ces deux poiſſons, qu'on ôte la tête & qu'on vuide les anchois, ce qui n'eſt point néceſſaire pour les ſardines.

De la pêche des ſardines & des anchois dans l'état de Veniſe.

934. ON prend les ſardines dans le pays Vénitien avec le bregin, pêche qu'on pratique en Provence, & que nous avons décrite premiere partie, ſeconde & troiſieme ſections, depuis le mois de mars juſqu'à la fin de ſeptembre, on en conſomme beaucoup de frais, & on en ſale quelques tonneaux; on prend avec ce filet pluſieurs ſortes de poiſſons.

935. A Rovigno en Iſtrie, preſqu'isle dans l'état de Veniſe, la pêche la plus conſidérable qu'on y faſſe, eſt celle des ſardines. Pour prendre ce poiſſon, on fait une grande enceinte avec des manets qu'on nomme *ſardino;* on y attire les ſardines avec des crabes qu'on pile & qu'on jette au milieu de l'enceinte; elles vont ſaiſir cet appât dont elles ſont très-avides, & elles ſe maillent. On pêche auſſi avec la tratta, qui eſt le bregin de Provence, & on prend avec les ſardines diverſes autres ſortes de poiſſons, entr'autres celui

appellé *garizza*, qu'on sale avec les sardines. A Raguse en Dalmatie, près du pays Vénitien, on pèche les sardines de deux manieres, ou au feu avec le filet qu'on nomme *tratta*, ou sans lumiere avec de petits filets: cette pèche commence à l'équinoxe de mars, & finit en octobre.

936. La tratta dont nous avons parlé plusieurs fois, est un filet de deux cents brasses de longueur, qui a au milieu un grand sac où se rassemble le poisson; on le tire à terre avec des halins; il faut trois barques pour tendre le filet; deux autres qui portent le feu, se tiennent dans l'enceinte, & une sert à gouverner le sac, pour qu'il ne s'embarrasse pas dans les rochers; il faut au moins quatorze ou quinze hommes pour tirer le filet à terre. Les barques qui portent le feu à la pouppe dans une espece de réchaud, vont de côté & d'autre; quand elles s'apperçoivent qu'elles ont rassemblé beaucoup de poissons, elles font un signal à celles qui portent le filet; aussi-tôt celles-ci mettent le filet à l'eau, essaient d'entourer le poisson, & quand elles y sont parvenues, les barques qui portent le feu le plongent dans l'eau pour l'éteindre, & sortent de l'enceinte; on tire le filet sur le rivage, & quelquefois on prend quatre à cinq milliers de sardines: en plusieurs endroits cette pèche est défendue comme destructive.

Article VI.

Pêche & salaison des anchois en Hollande.

937. En rendant compte de la pèche des anchois en France, je me suis déterminé à suivre l'ordre des côtes, commençant par la Bretagne & finissant par les côtes méridionales, ce qui m'a conduit naturellement à dire quelque chose de cette pèche en Espagne & en Italie; ainsi je n'ai pas pu alors parler de celle qui se fait en Hollande; mais comme cette pèche occasionne un commerce considérable dans ces provinces, j'y reviens actuellement pour rassembler tout ce qui peut intéresser le lecteur sur cette matiere. M. Allamant qui veut bien aider à la perfection de mon travail sur les pèches, sachant qu'on fait un commerce considérable d'anchois à Berg-op-zoom, m'a écrit que la pèche de ce poisson se fait à l'embouchure de l'Escaut sur les côtes de Zélande, vers le mois de mai.

938. On fait avec des roseaux des especes d'entonnoirs, à l'extrèmité desquels on ajuste un filet à manche qu'on assujettit fixe au moyen d'une corde qui part de la pointe de la manche, & qu'on amarre à un pieu qui est planté à une distance plus ou moins grande du filet; cette opération se fait de mer basse; & quand la marée s'est retirée, le filet se remplit d'anchois; on se hâte de les en tirer & de les transporter au lieu où on les prépare; pour

cela on leur ôte la tête & les entrailles, on les met dans des mannes, & on les lave dans de l'eau douce ou ſalée ; quand ils ont égoutté leur eau, on les met dans une futaille avec du ſel ; lorſqu'il eſt fondu & que les anchois en ſont bien pénétrés, on verſe la ſaumure, & on met les poiſſons en ſecond lit ; on rejette encore la ſaumure qui ſe forme, & on ſale les anchois pour une troiſieme fois ; c'eſt dans cette ſaumure qu'on les conſerve une année & plus, en les tenant dans un lieu frais ; il convient même de n'en faire uſage au plus tôt, que trois mois après leur préparation.

939. LA pêche des anchois eſt incertaine ; il y a des années où l'on en prend beaucoup, & d'autres fort peu ; en ce cas, on y ſubſtitue de petites ſardines qui ne ſont pas auſſi eſtimées, & que les connaiſſeurs ſavent bien diſtinguer. En général, comme le marque M. Allamant, l'anchois fait en Hollande une branche de commerce aſſez conſidérable, & on en pêche beaucoup ſur les côtes de Zélande.

940. CE zélé correſpondant s'eſt tranſporté au village de Scheveling, qui eſt uniquement habité par des pêcheurs ; en examinant les poiſſons qu'ils tiraient dans leurs filets deſtinés à prendre de petits poiſſons, il y vit quantité de petites ſardines, avec leſquelles il crut appercevoir des célerins de la Méditerranée & des Pilchards d'Angleterre ; mais les pêcheurs nomment tous ces poiſſons ſardines : il trouva dans le même filet un petit poiſſon qu'on tire du ſable, qu'on appelle en Zélande *ſmelt*, qui eſt l'ammodyte.

ARTICLE VII.

Apprêt des anchois dans les cuiſines. (40)

941. DE quelque façon qu'on apprête les anchois, il faut leur arracher la tête & les vuider, parce qu'ils ont beaucoup de fiel & très-amer, qui infecte toutes les parties où il ſe répand. Ils ne ſont pas pour cette raiſon, autant eſtimés étant frais que les ſardines ; d'ailleurs ils ſont très-petits, & quoiqu'ils aient peu d'arêtes, elles ſont incommodes ; mais pour les manger frais, on les apprête comme les ſardines. Ainſi le grand uſage qu'on fait des anchois, eſt de ceux qui ſont ſalés & confits en petits barrils, comme

(40) Comme il ne ſuffit pas de connaître les différentes manieres dont on apprête les anchois dans les cuiſines, mais qu'il importe de plus que l'on ſache choiſir ceux qui ſont de la meilleure qualité, je dirai ici, que les anchois doivent, pour mériter la préférence, être petits, nouveaux, blancs deſſus, vermeils en-dedans, & avoir le dos rond. Ceux qui ſont plats, ou trop gros, en comparaiſon de la taille ordinaire de ces poiſſons, ne ſont que des ſardines. On obſervera de plus ſi la ſauce qui doit ſe trouver dans les barrils, eſt de bon goût, & ſi elle ne ſent point l'évent.

nous l'avons amplement expliqué, & c'eſt de ceux qui ont eu cette préparation dont nous allons parler; on ſe rappellera que les ſardines préparées en anchois ſe mangent comme les anchois.

942. En Provence & en Languedoc, beaucoup font leur repas avec quelques anchois qu'ils tirent des barrils, & ſur leſquels ils verſent de l'huile; puis ils appuient leur pain ſur ces poiſſons, & le mangent avec appétit en guiſe du fromage qui eſt en uſage dans d'autres provinces; mais communément quand on a tiré les anchois des barrils, on les lave dans du vin, on les ouvre en deux pour emporter l'arête, & on les coupe par petites tranches, pour les mettre dans des ſalades vertes, ou comme aſſaiſonnement, dans différentes ſauces graſſes ou maigres, principalement dans les rémolades.

943. Pour les manger frits, après les avoir mis quelque tems dans l'eau pour les deſſaler, on les trempe dans une pâte faite avec de la farine, une cuillerée d'huile fine & un peu de vin blanc; il ne faut pas que la pâte ſoit trop liquide, & on les ſert avec du perſil frit. Mais pour faire des rôties d'anchois, on prend des tranches de pain de la largeur du doigt, & après les avoir fait frire dans le beurre ou l'huile, on les range dans un plat & on étend deſſus un filet d'anchois; on verſe deſſus une ſauce faite avec de très-bonne huile, du vinaigre, du poivre concaſſé, du perſil, de la ciboule, des échalottes, le tout haché bien menu, & on y ajoute un peu de ſel avec, ſi l'on veut, un peu de moutarde.

944. On prétend que la ſauce dont les Romains faiſaient beaucoup de cas, & qu'ils nommaient *garum*, était faite avec des anchois fondus dans leur ſaumure, à laquelle on ajoutait quelquefois de l'huile & quelques épices (41). Je remarquerai à cette occaſion, que quand on prépare, comme nous l'a-

(41) La ſaumure qui portait ce nom, était très-précieuſe chez les Grecs comme chez les Romains, & elle entrait eſſentiellement dans leurs apprêts les plus recherchés; mais les auteurs en ont parlé ſi diverſement, qu'il faut que la compoſition n'ait pas toujours été la même. C'était du tems de Pline la ſauce la plus eſtimée. Quelques modernes diſent avec notre auteur, que ce n'étaient que des anchois liquéfiés dans leur ſaumure, après qu'on en avait ôté la tête, la queue, les nageoires & les arêtes. Cependant les anciens auteurs ne parlent point d'anchois. On peut conjecturer que le *garum* ſe faiſait avec des inteſtins de différentes eſpeces de poiſſons, confits dans le vinaigre ou l'huile avec du ſel, du poivre & des herbes fines, & cet aſſaiſonnement qui certainement ſerait déteſté aujourd'hui, paſſait jadis pour une très-grande friandiſe; on en mettait dans les ſauces, comme nous faiſons du jus de citron. Le poiſſon dont les inteſtins étaient le plus ſouvent employés à cet uſage, s'appellait *garus*. Au reſte, il n'eſt pas inutile d'avertir ceux qui aiment la bonne chere, que ſi la chair des anchois excite l'appétit, aide à la digeſtion, & fortifie même l'eſtomac, il n'eſt pas moins vrai que, ſi l'on n'en uſe pas ſobrement, elle échauffe & donne de l'âcreté aux humeurs.

vons

vons amplement expliqué; des anchois très-petits, ils ſe fondent dans leur ſaumure, & paraiſſent par cette raiſon être très-propres à faire la ſauce qu'on nomme *garum*. Rondelet dit qu'on peut faire promptement une eſpece de *garum*, en faiſant fondre des anchois ſur le feu avec de l'huile, du vinaigre, & quelques feuilles de laurier, & que cette ſauce ſert à manger de toutes ſortes de poiſſons.

CHAPITRE VII.

De la melette de Marſeille ; nadelle *en Languedoc ;* aphie *de Rondelet.*

945. IL ne faut pas confondre ce poiſſon avec le melet, qui eſt un poiſſon fort différent, & qui a deux ailerons ſur le dos. Belon dit que la melette de Marſeille eſt le crados de la Seine & l'arachia de Gènes; je crois qu'il ne connaiſſait pas la melette, & qu'il eſt diſpoſé à confondre ce poiſſon avec le nonnat.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la melette. (42)

946. LA melette eſt un petit poiſſon aſſez commun dans la Méditerranée; il eſt plus petit que la ſardine à qui il reſſemble beaucoup; cependant proportionnellement à ſa longueur, il eſt plus large: celui qui eſt repréſenté *pl. VII, fig.* 6, eſt d'une groſſeur peu commune; mais celui que je vais décrire, & qu'on peut regarder comme d'une groſſeur ordinaire, avait trois pouces de longueur de A en B; ſa gueule eſt petite, je n'y ai point apperçu de dents, j'ai cru ſeulement ſentir des aſpérités aux mâchoires; il y a du bout du muſeau A, au centre C de l'œil, qui eſt grand par proportion à la taille du poiſſon, quatre lignes; on apperçoit l'ouverture des narines entre l'œil & le bout du muſeau. Il y a huit lignes & demie de A au derriere de l'opercule des ouies D.

947. SUR le dos en G, à environ dix-ſept lignes du muſeau, eſt le commencement d'un aileron qui a à ſon attache au corps GH, environ ſix

(42) Ce petit poiſſon s'appelle auſſi *nadelle ;* il eſt en même tems plus large & plus mince que la ſardine. Rondelet dit dans ſon *Hiſtoire des poiſſons*, que ſi l'on garde quelque tems pluſieurs de ces poiſſons entaſſés les uns ſur les autres, on voit alors ſurnager de la graiſſe, dont les pêcheurs ſe ſervent pour leurs lampes.

lignes; l'anus I eſt à environ vingt-une lignes du muſeau, & immédiatement derriere eſt l'aileron ventral I K, qui a ſix lignes de longueur à ſon attache au corps; les rayons en ſont ſi déliés & ſi courts, que quand ils ſont couchés ſur le corps de l'animal, on a peine à les appercevoir. Il y a depuis le muſeau juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue L, environ trente-une lignes; cet aileron qui eſt fourchu, a de B en B environ ſept lignes. En E eſt une petite nageoire dont l'articulation eſt très-près des bords de l'opercule des ouies; & en F ſous le ventre, à l'à-plomb de l'aileron du dos, eſt une autre nageoire fort petite.

948. QUAND il y a quelque tems que ce poiſſon a été tiré de l'eau, ſon dos eſt brun; cette couleur qui s'étend de toute la longueur du poiſſon, depuis D juſqu'en L, tranche net ſur le reſte du corps, qui a une couleur d'argent ſi vive, qu'on croirait que ce ſerait de l'argent bruni; la peau eſt auſſi argentée, & les écailles qui s'en détachent aiſément ſont petites; elles ont quelques reflets colorés qu'on peut comparer à la nacre; la mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure.

949. LA largeur verticale du poiſſon vis-à-vis des yeux eſt de cinq lignes; vis-à-vis le derriere de l'opercule des ouies, de ſix lignes; à la naiſſance de l'aileron du dos, de ſept lignes & demie; & à la naiſſance de l'aileron de la queue, de trois lignes & demie: elle a de petites dents ſous le ventre comme les ſardines: la chair de ce petit poiſſon eſt blanche, très-délicate, de bon goût, pas néanmoins auſſi relevée que celle des ſardines; on le ſert ſur les meilleures tables, & à Marſeille je le mangeais avec plaiſir; cependant pluſieurs l'eſtiment moins que la ſardine; ſa chair eſt huileuſe, & ſe corrompt aiſément; on m'a aſſuré qu'il ne pouvait pas ſupporter le ſel.

950. ON dit qu'il jette ſes œufs à l'équinoxe d'automne; c'eſt donc un poiſſon parvenu à l'état où il peut produire ſon eſpece; ainſi c'eſt à tort que Belon croit que ce ſont de petites aloſes; il le confond avec de petits poiſſons qu'on trouve mêlés avec la menuiſe, qui ſemblent être de petites ſardines ou de petites aloſes; ils me paraiſſent avoir plus de reſſemblance avec la franche-blanche de la côte de haute Normandie, dont je me propoſe de parler.

ARTICLE II.

De la pêche des melettes.

951. ON pêche ces petits poiſſons au bord de la mer & dans les étangs ſalés, dans la même ſaiſon que les ſardines, c'eſt-à-dire, principalement dans les mois d'août & de ſeptembre; quelquefois on en prend beaucoup à la Saint-Michel, lorſque les pluies ont troublé les eaux; car cette circonſtance paraît

avantageuse pour les prendre. Dans des voyages que j'ai faits à Marseille, on pêchait abondamment des melettes, & j'en ai beaucoup mangé ; mais M. Pouget m'écrit de Cette, que ce poisson y est devenu si rare, qu'on ne fait point de pêche expressément destinée à le prendre, qu'on en trouve seulement des mêlées avec les petites sardines, mais qu'autrefois on en prenait beaucoup avec des saines fort épaisses.

952. M. GARNIER de Saint-Maurice, qui m'a envoyé quelques melettes de Toulon, me marque que ce poisson est aussi devenu fort rare dans ce port ; & qu'on n'en prend que confondues avec de fort petits poissons, tels que les poutines, les anchois, &c. qu'on en prend avec les sardines, mais plus fréquemment avec les filets qu'on nomme *bregin*, *boulier*, & *aissaugue*, qui different peu les uns des autres : il m'a envoyé une description très-exacte de ces filets ; mais comme j'en ai parlé fort amplement premiere partie, section seconde, nous nous contenterons d'y renvoyer. A l'égard de la façon de prendre ce poisson avec le feu, nous en avons parlé à la troisieme section de cette seconde partie, à l'occasion de l'anchois, chapitre sixieme ; il nous paraît qu'on peut dire en général, que ce sont des filets formés d'une manche, aux deux côtés de laquelle sont deux ailes de filet ; & qu'après qu'on leur a fait décrire un grand circuit à la mer avec des bateaux, on ramene le bout forain à terre où sont des pêcheurs qui ont conservé un halin, & tous de concert tirent le filet sur le rivage, & le poisson se trouve dans la manche.

953. JE rappellerai encore ici que les halins, tant de celui de terre que conservent les pêcheurs qui y restent, que celui du large ou du bout forain que tiennent les pêcheurs qui sont dans le bateau, sont formés d'un nombre plus ou moins grand de pieces de cordages qui ont chacune cinquante brasses de longueur, que les Provençaux nomment *maille* ; & ils font cette pêche tantôt avec une seule maille, & d'autres fois ils en ajoutent jusqu'à quinze les unes au bout des autres.

954. QUOIQUE j'aie rapporté aux endroits cités de la premiere partie, la façon de mettre ces filets à la mer, comme il est bon d'avoir présente cette manœuvre, je vais la rapporter telle qu'elle est détaillée dans le mémoire de M. de Saint-Maurice, afin de ne pas copier ce qui est déjà imprimé dans la premiere partie (43). Rien n'est si simple que la pêche au bregin & à l'aissau-

(43) Cet article étant une répétition manifeste de ce qu'on trouve dans plus d'un endroit de ce traité, j'aurais pu me permettre de le supprimer, ou tout au moins de l'abréger ; mais j'ai cru devoir le conserver en entier à cause de deux observations qu'on y lit & que je n'ai point vu ailleurs. L'une que les plombs dont un filet est lesté, & qui touchent le fond, effraient le poisson en remuant la vase ; & l'autre, qu'il est important lorsqu'on hale le filet à terre, de tenir un bateau au large pour lui faire suivre une marche réguliere dans toutes ses parties.

gue; quatorze à seize bateliers partent d'un rivage quelconque dans un bateau où ils ont mis leurs filets; ils s'écartent de terre d'une distance de cinquante jusqu'à quatre cents cinquante brasses plus ou moins, & peuvent même, suivant qu'ils le jugent convenable, s'en écarter de sept à huit cents, filant continuellement des mailles ou du halin, dont d'autres pêcheurs retiennent un bout à terre; quand le bateau est rendu à l'endroit où ils veulent tendre leurs filets, ils commencent en faisant décrire au bateau une route circulaire, par jeter à l'eau un des bras, qui, à cause des flottes de liege & du lest de plomb, se place perpendiculairement; la poche ou manche du filet qu'on jette ensuite à l'eau tombe au fond; & quand on a mouillé l'autre bras, elle se trouve au milieu du filet qui décrit une ligne circulaire; & comme les nates ou flottes de liege sont fort rapprochées à la partie supérieure de son ouverture, elle se tient presqu'ouverte; car la partie d'en-haut de la manche va en talus depuis la surface de l'eau jusqu'au fond, tandis que la partie inférieure de cette manche glisse sur le fond; c'est pourquoi on ne peut pas pêcher de cette façon sur des fonds de roche. Le filet étant mis à l'eau & disposé comme nous venons de l'expliquer, les matelots retournent au rivage à l'endroit d'où ils sont partis, ou plutôt à un endroit de la côte convenable pour amener le filet à terre; ils tirent les deux halins pour approcher le filet du rivage, laissent environ quarante ou cinquante brasses entre les deux halins pour que le filet conserve une forme circulaire, & on juge de la situation du filet dans l'eau, par les flottes qui sont à la surface; tous les pêcheurs sont divisés en deux bandes, dont chacune tire un halin, & ils approchent peu à peu le filet du rivage; les deux bandes A, B, de haleurs se rapprochent aussi l'une de l'autre pour diminuer l'amplitude de l'arc; les poissons effrayés par les plombs, qui, portant sur le fond, font élever la vase, essaient de se mettre entre deux eaux pour se sauver; mais étant retenus par les ailes du filet, ils se fourrent dans la manche dont les mailles sont fort serrées, & ils s'y entassent; souvent des pêcheurs dans des bateaux C, battent l'eau près de l'enceinte du filet pour empêcher les poissons de se porter au-dehors.

955. LES pêcheurs, après avoir tiré à terre les halins, y tirent le filet & enfin la manche, dont ils défont une couture pour en prendre les poissons de toute sorte qui y sont entrés; ainsi ils y trouvent des sardines, des anchois, des melettes & plusieurs autres sortes de poissons. Nous avons déjà dit que les melettes ne supportent pas le sel; il faut donc les consommer fraîches, malheureusement elles se corrompent promptement. Le bateau D est destiné à parcourir la circonférence du filet, pour le soulever s'il se trouvait accroché à quelque chose.

CHAPITRE VIII.

De divers poiſſons de mer qui doivent être compris dans la famille des aloſes, des harengs, &c.

956. NOUS avons prévenu que nous établiſſions les familles des poiſſons ſur leur forme extérieure, ainſi il ne faut pas comprendre avec les aloſes, harengs, &c. pluſieurs poiſſons qui ſe prennent dans la même ſaiſon & avec les mêmes filets que ceux que nous venons de nommer; tels ſont les *ſieurels*, (trachurus) que les pêcheurs Normands & Picards nomment *carangues* ou *maquereaux bâtards*, non plus que de petits maquereaux qu'on nomme ſur quelques côtes *roblots*, & à Paris *ſanſonnets*; ainſi que pluſieurs autres poiſſons, qui ſouvent ſe trouvent confondus avec les harengs, les ſardines, &c. & qui quelquefois forment des lits ou bancs ſéparés. Nous renvoyons à d'autres ſections tous les poiſſons qui n'ont point les caracteres qui établiſſent la famille de ceux qui nous occupent préſentement; on ſe rappellera que ces caracteres conſiſtent à avoir un ſeul aileron mou ſur le dos vers le milieu de la longueur du poiſſon, un ſous le ventre derriere l'anus; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre, plus ou moins éloignées du muſeau. Il eſt inconteſtable que les aloſes, les feintes ou pucelles, les harengs, les ſardines, les anchois, les melettes dont nous avons parlé, ont tous ces caracteres; mais il y a encore beaucoup d'autres poiſſons qui doivent être compris dans cette famille: nous nous propoſons d'en dire quelque choſe, & comme ils ne ſont pas d'une auſſi grande utilité que ceux dont nous venons de parler, nous pourrons nous diſpenſer d'entrer à leur ſujet dans d'auſſi grands détails. Je vais commencer ce qui regarde ces petits poiſſons par celui qu'on nomme *ſprat* ſur les côtes d'Angleterre, où il eſt très-commun; on en pêche auſſi ſur celles de Flandres, où accidentellement il en paraît des bancs conſidérables: ce poiſſon, à la grandeur près, reſſemble beaucoup au hareng.

ARTICLE PREMIER.

Du ſprat, ſpret ou *ſparling de Willughby.*

957. NOUS avons dit dans le chapitre du hareng, qu'il y a des pêcheurs parquiers qui prennent de mer baſſe de très-petits poiſſons qu'ils aſſurent être du frai de hareng; qu'ils en prennent auſſi de plus gros qui ont deux pouces huit à dix lignes de longueur, *pl. VII, fig. 5*, qu'on regarde comme

de jeunes harengs, c'eſt pourquoi on les appelle *fretin de hareng ;* il s'en trouve beaucoup de confondus avec ce qu'on appelle *menuiſe :* ce n'eſt pas de ces poiſſons dont nous nous propoſons de parler, il s'agit d'un poiſſon, qui a communément quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, qui eſt très-abondant ſur les côtes des isles Britanniques, & qu'on prend, à la vérité, moins communément ſur les côtes de Flandres, où on le nomme, comme en Angleterre, *ſprat.* Mais n'ayant pas eu occaſion de voir beaucoup de ces poiſſons, j'ai eſſayé de tirer des éclairciſſemens de ceux qui ſont à portée des côtes où ils donnent le plus fréquemment : je me propoſe donc de rapporter ce qu'on m'en a écrit, quoique les ſentimens de ceux qui ont bien voulu me répondre, ſoient très-différens ; mais je vais auparavant donner la deſcription que j'ai faite ſur le poiſſon même.

Deſcription du ſprat ou *ſpret.*

958. Le poiſſon que je décris, *pl. VII, fig.* 5, avait quatre pouces quatre lignes de longueur totale A, B ; les grands n'ont guere que cinq pouces, au plus ſix ; la mâchoire inférieure était plus longue que la ſupérieure de plus d'une ligne, ce qui eſt conſidérable relativement à la petiteſſe du poiſſon ; quand on écarte les mâchoires, on voit qu'elles ſont bordées d'une membrane mince qui forme une bourſe, ainſi qu'à pluſieurs autres poiſſons de cette famille, & le bout de la mâchoire inférieure paraît former une courbure qui ſe releve un peu en-haut ; à l'égard de la mâchoire ſupérieure, elle paraît comme coupée quarrément quand on regarde le poiſſon de face ; la langue eſt très-petite ; on ſent en touchant le bord des mâchoires quelque choſe de rude, mais on n'apperçoit point de dents.

959. Du centre de l'œil E, à l'extrêmité de la mâchoire inférieure, il y a environ cinq lignes ; le diametre de l'œil qui eſt rond, eſt de deux lignes & demie, l'iris eſt argenté, la prunelle bleue tirant au noir. Du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, il y a dix lignes ; cet opercule eſt mince, formé de pluſieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane ſi brillante, qu'ils paraiſſent de l'argent bruni ; le dos eſt de couleur d'olive, avec néanmoins des reflets bleuatres marqués irréguliérement de taches ou nuages bruns, plus ou moins approchant d'une forme ronde ; les côtés & le ventre ſont d'un blanc argenté ; aux endroits où il y a des écailles, il ſemble des paillettes d'argent bruni ; & quand les écailles ſont enlevées, la peau paraît une étoffe d'argent.

960. Les raies latérales ſont très-déliées, à peine ſenſibles, & s'étendent en ligne droite depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue. L'anus L, eſt à deux pouces & demi de l'extrêmité du muſeau ; il n'a qu'un

aileron D sur le dos, qui commence à deux pouces du bout du museau; il a à son attache au corps six lignes de largeur, & est formé de dix à onze rayons déliés & souples; la couleur de cet aileron est la même que celle du dos.

961. IMMÉDIATEMENT derriere l'anus est l'aileron ventral H, qui s'étend vers la naissance de l'aileron de la queue, (il n'est pas assez prolongé dans la figure,) il est formé à peu près de quatorze rayons déliés qui ont peu de longueur; cet aileron est blanc, ainsi que celui de la queue, qui est fourchu & formé d'environ vingt-quatre rayons très-déliés, les plus longs ont dix lignes de longueur; on apperçoit derriere les ouies au-dessus de F, deux nageoires dont le plus long rayon a environ six lignes; leur largeur à leur articulation est à peu près de cinq lignes; les rayons en sont si déliés qu'on a bien de la peine à les compter, je crois en avoir apperçu dix. Il y a au milieu du corps vers l'à-plomb de l'aileron du dos, deux nageoires G; elles se terminent en pointes, & sont représentées trop larges dans la figure; les rayons en sont fort courts; je n'ai pu en compter que sept; ces nageoires sont blanches, & les rayons sont liés par une membrane très-mince qui se déchire aisément. La largeur de ce poisson en C, F, est de neuf lignes; en L, à l'à-plomb de l'anus, de six lignes & demie; auprès de l'aileron de la queue, de quatre lignes & demie.

962. J'AI fait cette description sur des poissons que m'a envoyés M. Chanlaire, commissaire de la marine à Boulogne, qui me marque que ce poisson est très-bon à manger, qu'il a une odeur agréable, & qu'il va par bancs qui se portent le plus ordinairement sur les côtes d'Angleterre, mais que quelques-uns ont quelquefois été jetés par les gros tems avec les courans sur les côtes de Boulogne, & qu'alors tous les endroits où il reste de l'eau de basse mer en étaient remplis.

963. ON verra par la suite qu'on pense assez ordinairement que les sprats sont de jeunes harengs; cependant d'autres disent que ce sont de grosses sardines, d'autres que c'est un poisson qui confine aux harengs ou aux sardines, mais qui est d'une espece particuliere; ce sont ces différens sentimens qui m'ont engagé à en faire une description très-détaillée.

964. M. CHANLAIRE, qui m'a envoyé le poisson que je viens de décrire, pense qu'il est d'une espece particuliere; il dit qu'il y en a de laités & d'œuvés: quelques matelots l'appellent *prêtre*, & quelques-uns prétendent, sans aucun fondement, que c'est le même qu'on nomme en Normandie *blanche* ou *blaquet*, dont je parlerai dans la suite.

965. JE vois dans les mémoires que j'ai faits dans mes tournées sur les côtes de Flandres, que les Anglais font une pêche très-abondante d'un petit poisson qu'ils nomment *sprat*, principalement au nord de la Tamise; qu'ils

en fauriſſent une grande quantité, préciſément comme on fait le hareng, qu'ils les mettent enſuite dans des paniers qu'ils envoient en Hollande & en France, qu'ils en ont auſſi ſalés en blanc; mais que comme ces poiſſons ſont fort huileux, ceux qu'on prépare de cette façon ſe ranciſſent en peu de tems. Quand je dis qu'il eſt incertain ſi ces poiſſons ſont de petits harengs ou de groſſes ſardines, je me fonde ſur ce que, ſuivant Willughby, les ſprats ſont de jeunes harengs qui ne different des harengs ordinaires que par la grandeur.

966. ON les pêche vers le ſolſtice d'hiver, & alors ils ſont ſi communs, que quoiqu'ils ſoient très-bons, on les donne à bas prix; par cette raiſon on ne les vend ni au compte, ni au poids, mais à la meſure. Suivant les pêcheurs, on en prend en Cornouailles de deux ſortes, l'une qui tient du hareng, l'autre du célerin ou pilchard; ils ajoutent que ceux-ci ne ſe trouvent qu'en Cornouailles ou à Devon, & peu ſur les côtes de la mer Britannique, où l'on ne trouve que le vrai ſprat; nous invitons à conſulter ce que Willughby dit de la pêche de ce poiſſon dans le lac Roſterne, (*Roſternenſem*, pages 221 & 222,) on y trouvera des choſes très-intéreſſantes.

967. M. de la Haye d'Anglemont, commiſſaire général de la marine à Dunkerque, m'écrit que M. de Frazer, commiſſaire de ſa majeſté Britannique à Dunkerque, croit que le ſprat eſt un jeune hareng, qu'il n'a décidément ni laite ni œufs bien formés, mais qu'on y trouve les indices de l'un ou de l'autre; M. Chanlaire dit qu'ils ont laite & œufs: cette différence de ſentiment vient peut-être de ce que ces poiſſons ont été pêchés en différentes ſaiſons. M. Frazer dit qu'en Ecoſſe où il eſt commun, il n'eſt connu que ſous le nom de *herring ſylt* ou *herring ſpawn*, qui ſignifie *frai de hareng*. M. Allamant dit qu'en Hollande on pêche des ſprats ſur les côtes de la république, quelquefois aſſez abondamment pour en fumer; mais que ce poiſſon eſt beaucoup plus commun ſur les côtes d'Angleterre: de ſorte que quand la pêche n'en a pas été abondante en Hollande, on en tire d'Angleterre, ce qui lui a fait donner le nom de *ſprat Anglais*: pluſieurs pêcheurs Hollandais le regardent comme un jeune hareng; mais d'autres penſent que c'eſt un poiſſon différent & d'une eſpece particuliere. Au reſte tout ce que nous venons de rapporter, ne décide pas abſolument ſi le ſprat eſt un jeune hareng; à la vérité, ce que M. Frazer a dit à M. d'Anglemont, diſpoſerait à le penſer; mais je m'abſtiendrai de décider cette queſtion.

ARTICLE II.

Du harengé hugué de l'isle d'Oleron.

968. M. D'AUBENTON m'écrit que ſur les parages de l'isle d'Oleron, on pêche

pêche quelquefois vers la fin d'octobre avec des filets de courtine, des poiſſons, les uns laités, les autres œuvés, qui reſſemblent beaucoup aux harengs; on les nomme *harengs hugués*. Sur cette courte expoſition, on pourrait croire que c'eſt le ſprat; mais le hareng hugué a la chair ſeche; & eſt regardé comme un mauvais poiſſon, au lieu que le ſprat eſt délicat & fort bon; de plus le hareng hugué eſt communément plus grand que le ſprat; c'eſt peut-être un célan dont nous parlerons dans la ſuite.

De l'eſprot ou *ſardine du nord.*

969. ON m'a envoyé ſous ce nom le deſſin d'un poiſſon, qu'on me marque avoir été fait ſur un qui avait ſix pouces de longueur, qui eſt, dit-on, ſa grandeur commune; on m'aſſure que ce poiſſon eſt fort eſtimé, ce qui m'a déterminé à le faire graver ſur la *planche VIII*, *fig.* 4, dans la grandeur du deſſin qu'on m'a envoyé. Eſt-ce une ſardine ou un ſprat, ou un petit hareng? C'eſt ce que je ne puis décider, n'ayant jamais vu ce poiſſon, & ne le connaiſſant que par le deſſin qu'on m'a envoyé, auquel on n'avait joint aucune deſcription; il me paraît ſeulement qu'il a de la reſſemblance avec un poiſſon de la Manche qu'on appelle *franc-blaquet*, dont je parlerai dans la ſuite.

970. M. CLERON m'a envoyé du Havre, un petit poiſſon qu'on nomme dans ce port *eſprot*: on verra par la deſcription que je vais en donner, qu'il a beaucoup de reſſemblance avec le ſprat anglais dont j'ai amplement parlé.

971. LA longueur totale de celui qu'on m'a envoyé, était de cinq pouces trois lignes; la forme générale de la tête m'a paru aſſez ſemblable à celle du ſprat, quoiqu'un peu plus petite; la mâchoire inférieure était plus longue que la ſupérieure; l'œil était aſſez grand, élevé ſur la tête, la prunelle tirant ſur le noir; du bout du muſeau au centre de l'œil, il y avait ſix lignes; de ce même bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, un pouce; les opercules des ouies ſont formées de pluſieurs feuillets cartilagineux liés par une membrane qui ſemble de l'argent bruni.

972. DU bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos; il y a deux pouces trois lignes; la largeur de cet aileron à l'attache au corps eſt de ſept lignes; la longueur du plus long rayon eſt la même; du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue, on compte trois pouces dix lignes; cet aileron eſt fourchu; le plus long rayon eſt de onze lignes.

973. DU muſeau à l'anus, il y a trois pouces trois lignes, l'aileron de derriere l'anus à ſon attache au corps a neuf lignes, les nervures ſont très-courtes & déliées: du muſeau à l'articulation de la nageoire de derriere les ouies, il y a treize lignes, le plus long rayon de cette nageoire eſt de dix lignes; du muſeau à l'articulation des nageoires ventrales, deux pouces ſix

lignes; cette nageoire est très-petite. La largeur verticale de ce poisson à l'à-plomb des ouies est de dix lignes, & à l'à-plomb de l'aileron du dos, douze lignes.

974. LA couleur de ce poisson sur le dos au sortir de l'eau, est verdâtre; elle devient d'un bleu assez foncé; les côtés sont d'un blanc argentin; on apperçoit çà & là des plaques brillantes comme de l'argent, telles qu'on en voit à l'anchois, *pl. VIII, fig.* 5: on sent avec le doigt une scie très-sensible sous le ventre. Comme ce poisson ressemble beaucoup au sprat ou au harenguet de Caen, ou à la menuise de Grandville, je n'ai pas jugé à propos de le faire graver.

ARTICLE III.

Du célerin ou *célan*, celerinus.

975. VOILÀ encore un poisson qui ressemble beaucoup aux harengs. M. Fougeroux de Bondaroy, a vu pêcher sur les côtes de Picardie & de Normandie, de petits poissons nommés *célans*, qui ressemblaient tellement aux harengs, que plusieurs les regardaient comme de jeunes harengs; les pêcheurs s'en servaient pour amorcer les haims, quoiqu'ils soient assez bons à manger quand on les fait frire. Serait-ce le même poisson qu'on prend assez abondamment à *Agde*, qu'on y nomme *callique* ou *lache*, qui ressemble à une petite alose? Rondelet soupçonne que la callique est le célerin.

976. COMME le célerin est souvent moins long que le hareng, plusieurs l'ont appellé *harengus minor;* d'autres le comparant aux sardines, l'ont appellé *sardina major;* Belon, qui est de ce sentiment, prétend que le poisson qu'on appelle *célerin* dans l'Océan, est le même qu'on nomme *sardine* dans la Méditerranée; suivant lui, la seule différence qu'on peut appercevoir entre ces deux poissons, consiste en ce que le célerin est plus gros que la sardine; plusieurs ont adopté le sentiment de Belon; néanmoins j'ai fait remarquer dans l'article de la sardine, qu'on en prend quelques-unes assez grosses dans la Méditerranée, & de fort petites dans l'Océan.

977. QUAND on examine avec attention ces poissons, on trouve effectivement beaucoup de points de ressemblance entre le célerin & une grosse sardine, telle que la forme & la position des ailerons & des nageoires: la tête de l'un & de l'autre poisson se ressemble beaucoup, leur gueule est grande, la mâchoire inférieure un peu plus longue que la supérieure, on n'apperçoit point de dents à l'une ni à l'autre, l'œil du célerin ne differe point de celui du hareng ni de la sardine, & il est comme recouvert par une membrane; les écailles du célan sont grandes & minces, & les aspérités de dessous le ventre,

ſont plus ſenſibles qu'aux harengs, & à peu près comme à la feinte.

978. A l'égard de la couleur, le dos de ces poiſſons tire au verd; les côtés ſont blancs & argentés; les opercules des ouies ſont très-brillantes: voilà bien des points de reſſemblance. Mais le célerin a le corps proportionnellement plus court & plus gros, ſon dos eſt plus charnu que celui du hareng; le deſſous du ventre du hareng a plus la forme d'un coin, & les écailles du célerin ſont plus grandes.

979. Si l'on compare le célerin avec la ſardine, on reconnaît que le célerin eſt plus arrondi que la ſardine qui, proportionnellement à ſa grandeur, a le corps plus applati, & l'aileron de la queue eſt échancré encore plus inégalement qu'au hareng. Enfin les pêcheurs Anglais & les Bretons qui prennent de groſſes ſardines & des célerins pêle-mêle avec les harengs, ſavent diſtinguer ces poiſſons; d'où il ſuit que les différences ſont aſſez conſidérables pour être apperçues par les connaiſſeurs: joignons à cela que la délicateſſe de la chair de la ſardine & même du hareng, met en état de les diſtinguer du célerin, par ceux qui ne les connaîtraient pas à la ſeule inſpection.

980. WILLUGHBY dit que le célerin a des taches aux articulations des nageoires; j'avoue que cette circonſtance ne m'a pas frappé; j'ai bien apperçu, ſur-tout vers le dos, quelques nuages plus bruns que le reſte, mais de forme irréguliere; les taches dont parle Willughby, pourraient faire ſoupçonner que ſon célerin ſerait ou la petite feinte qui m'a été envoyée de Marſeille, ou l'harache, *pl. VII*, *fig.* 7; cependant l'harache n'a point de taches diſtinctes, comme celles qu'on appereoit ſur la feinte: mais il reſte pour conſtant que les aloſes, les feintes, les harengs, les célerins, les ſardines, les anchois & les ſprats, ſe reſſemblent à beaucoup d'égards; ainſi il ne faut pas être ſurpris de trouver les ſentimens partagés ſur la diſtinction qu'on eſſaie de faire de ces différens poiſſons.

981. VOICI les principales dimenſions d'un célan que M. le Teſtu m'a envoyé de Dieppe: longueur totale neuf pouces; du bout du muſeau au centre de l'œil dix lignes, au derriere des ouies vingt-deux lignes, à la naiſſance de l'aileron du dos trois pouces huit lignes; largeur de cet aileron à ſon attache au corps un pouce, la longueur du plus long rayon auſſi un pouce; du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales un pouce onze lignes, longueur du plus long rayon un pouce; du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, un peu moins de quatre pouces; au commencement de l'aileron de derriere l'anus, cinq pouces ſix lignes; largeur de cet aileron à ſon attache au corps quatorze lignes; longueur du plus long rayon de l'aileron de la queue, dix-neuf à vingt lignes; largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux, un pouce; derriere les ouies, quatorze lignes; à l'à-plomb de l'aileron du dos, vingt lignes; à l'à-plomb de l'anus, dix-huit lignes; à la

naiſſance de l'aileron de la queue, huit lignes: ce poiſſon eſt fort charnu, & a aſſez la forme de l'arache, *pl. VII, fig.* 7. Ce célerin pêché en décembre, était vuide ou gai, & l'on aſſure qu'ils ſont pleins vers le mois de mai ou juin.

982. Nos pêcheurs ne font point de pêche particuliere pour prendre les célerins: quelques-uns, à la vérité, précedent les harengs; mais il en reſte encore beaucoup lorſque les harengs paraiſſent, c'eſt pourquoi on en prend dans les mêmes filets; on en trouve auſſi dans les pêcheries de la côte & dans les parcs; beaucoup ſe conſomment frais à portée des ports où on les prend, & les pêcheurs aux haims s'en ſervent à Yarmouth pour amorcer; & quand ce poiſſon donne abondamment à la côte, on en ſale en barrils comme les anchois, après leur avoir coupé la tête & la queue; néanmoins on ne les eſtime point autant pour manger: les pêcheurs aux haims les préferent au point qu'ils les achetent le double des harengs ſalés.

983. On aſſure qu'on pêche des célerins aux côtes de l'Epire & d'Albanie, qu'on en ſale & qu'on en faurit comme nous faiſons les harengs; puis on les tranſporte dans la mer Adriatique, ſous le nom de célerin, & non pas de ſardine; mais ces deux eſpeces de poiſſons different ſi peu l'une de l'autre, qu'il eſt aiſé de les confondre.

984. M. Pouget, lieutenant général de l'amirauté de Cette, ſoupçonne que le célerin de Rondelet eſt le même qu'on appelle à Cette, *alachie* ou *harachie*, qui a de la reſſemblance avec l'aloſe, mais qui ne remonte pas dans les rivieres. Nous aurons occaſion de dire quelque choſe de l'harachie; ainſi je n'inſiſterai pas davantage ſur ce qui regarde ce poiſſon. Je parlerai dans la ſuite d'un poiſſon d'eau douce, que les uns nomment *ſardine*, les autres *célerin*, & je crois en Italie *ſardannelle*, à cauſe de la grande reſſemblance que ce poiſſon a avec la ſardine de mer.

985. M. de Ruis Embito, intendant de la marine à Breſt, m'écrit que les pêcheurs de ſon département, ne connaiſſent pas le célan ou célerin, mais qu'ils prennent l'été un poiſſon qui tient le milieu entre le hareng & la ſardine, & qu'on prépare ce poiſſon à la maniere des anchois; il y a apparence que c'eſt le célan.

986. Rondelet dit que les Albanois prennent dans leurs lacs, quantité de poiſſons qu'ils nomment *ſarache*; ils regardent ces petits poiſſons comme de jeunes aloſes; ils en ſalent & en fument, prétendant que les petits ſupportent mieux ces préparations que les gros (44).

(44) On pêche dans les lacs de Savoie des poiſſons qu'on nomme *célerins*, (erica), parce qu'ils reſſemblent beaucoup aux celerins de mer; leurs écailles ſont menues, luiſantes & peu adhérentes. Ils ſont très-gras, on les prend au printems, & on ſale les plus petits, parce qu'ils ſe conſervent mieux, ayant moins d'huile que les gros.

De la ſarde.

987. SUIVANT Rondelet, la ſarde qu'on pêche en Provence & en Italie, ne differe de la ſardine que parce qu'elle eſt plus groſſe; de ſorte que la ſarde de la Méditerranée ſerait le célerin de l'Océan: quelques-uns prétendent que c'eſt le grand gai que nous avons repréſenté ailleurs. Il eſt bon de prévenir que je parlerai dans une autre ſection d'un poiſſon qu'on nomme *ſarde* ou *perche de mer*, qui a ſur le dos un grand aileron qui s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, & qui pour cette raiſon ne doit point être compris dans la ſection qui nous occupe. Mais comme la plupart des petits poiſſons dont je vais parler ſe trouvent très-fréquemment confondus dans ce qu'on appelle *menuiſe* ou *meniſe*, je vais expoſer ce que l'on comprend ſous cette dénomination générale, ce qui me mettra en état de parler encore de pluſieurs poiſſons qui ont de la reſſemblance avec les harengs.

ARTICLE IV.

Idée générale de ce qu'on appelle meniſe *ou* menuiſe *en baſſe Normandie, ailleurs* meslis, *dans d'autres endroits* œillets, *en Provence* ſaumonnelles *ou* aphie, *en quelques endroits* blanchailles, *à Medoc* norrin.

988. QUAND on traîne des ſaines fort épaiſſes, ou qu'on tend dans des courans des filets à manche dont les mailles ſont petites, il s'y raſſemble beaucoup de différentes eſpeces de poiſſons qu'on nomme *meniſe* ou *menuiſe*, à cauſe que la plupart ſont fort petits; ailleurs on les nomme *œillets*, parce que les pêcheurs aux haims qui s'en ſervent pour amorcer, les broquent par les yeux; en quelques endroits on les appelle *meslis*, parce qu'il s'y rencontre de bien des eſpeces de poiſſons; à Medoc *norrin*, qui eſt ſynonyme d'*alvin*, nom qu'on donne aux petits poiſſons qui ſervent pour empoiſſonner les étangs, & auxquels on compare la multitude de petits poiſſons qui ſe trouvent dans les parcs ou autres pêcheries.

989. JE ne me propoſe point de parler de très-petits poiſſons du premier âge, qu'on nomme à Antibes *nonnat*, expreſſion qui vient de *non natus*, comme qui dirait à peine nés: nous avons repréſenté à la premiere partie, troiſieme ſection, la pêche de ces petits poiſſons. Je ne m'occuperai point non plus des petits embryons qu'on prend pour faire de la gueldre ou la menue du Port-Louis, *piſciculi omnium generum, ſeu piſcium ſoboles.* Il paraît auſſi de tems en tems ſur les côtes de Normandie, des bouillons de poiſſons trop petits pour amorcer les haims, & qui fondent en eau quand on veut les faire cuire; c'eſt peut-être les *nonnats* d'Antibes: mais on a coutume d'em-

ployer dans différens ports les expreſſions de *meniſe* ou *menuiſe*, *meslis* ou *blanche*, pour ſignifier un amas de petits poiſsons mieux formés, *pl. VIII*, *fig.* 8, entre leſquels il y en a qui ſont de jeunes poiſsons qui doivent devenir grands, tels que ſaumons, truites, aloſes, feintes, &c. qu'on nomme *ſaumoneaux*, *truitelles*, *aloſeaux*, *gâteaux*, *feintelles :* nous aurons peut-être quelque choſe à ajouter à ce que nous en avons dit dans les chapitres deſtinés à ces gros poiſsons; mais en examinant avec attention ces mélanges, on y trouve des poiſsons naturellement petits, tels que le harenguette de Caen, *pl. VII*, *fig.* 9, l'eſprault, *pl. VIII*, *fig.* 1, le hertault de Grandville *fig.* 2, & un petit poiſson qu'on nomme particuliérement *meniſe* à Grandville, *fig.* 3. On trouve auſſi ſur les côtes de Normandie, les petits poiſsons qu'on nomme *blanches-franches*, *fig.* 6, ou *bâtardes*, *fig.* 7, il y en a ſans doute beaucoup d'autres; mais comme ceux que je viens de nommer, ont les caracteres des poiſsons qui doivent former cette ſection, je crois qu'il convient d'en dire quelque choſe.

Du poiſſon appellé ſanté.

990. ON pêche ſur les côtes d'Aunis, de très-petites chevrettes qu'on nomme *ſanté:* or, M. Niou, ingénieur-conſtructeur de la marine à Rochefort, m'écrit qu'on pêche pêle-mêle avec ces petites chevrettes, un petit poiſſon qu'on nomme auſſi *ſanté*, qui n'eſt long que d'un pouce ou un pouce & demi; il a un aileron ſur le dos, un derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies; il n'a point d'écailles, ſa peau eſt d'un blanc mat, ſa chair eſt molle, gluante, & ſe corrompt promptement. Voilà tout ce que m'écrit M. Niou ſur ce petit poiſſon, que je ne connais pas, mais qui, par la courte deſcription qu'il m'en donne, doit être mis dans la famille des harengs, ſardines, &c.

991. SUIVANT cette note de M. Niou, le petit poiſſon dont il parle, eſt différent d'un autre qu'on nomme en quelques endroits *ſanté*, en d'autres *buhotte*, en Aunis *tout nu*, dont nous parlerons ailleurs, parce qu'il a deux ailerons ſur le dos. J'en dis autant d'un petit poiſſon dont M. Niou m'a envoyé une eſquiſſe, qui a une groſſe tête, une nageoire derriere chaque ouie, un ou deux ailerons derriere l'anus, & qui ne reſſemble à aucun des poiſsons que je connais: ainſi on donne le nom de *ſanté* à de petits poiſsons qui ſont très-différens les uns des autres; celui dont je parle, n'avait que deux pouces de longueur totale.

De la meniſe de Grandville proprement dite.

992. M. DESNAYES, commiſſaire de la marine, me marque que quoi-

qu'on nomme *menise* un mêlange de différentes especes de petits poissons, il y en a un qui a au plus quatre pouces de longueur, sur huit à neuf lignes de largeur, & souvent moins : comme il se trouve ordinairement en quantité dans les mêlanges de petits poissons, il est particuliérement nommé *menise*, *pl. VIII*, *fig.* 3, que j'ai fait graver sur un dessin que m'a envoyé M. Deshayes.

993. CE petit poisson, à la grandeur près, ressemble tellement à l'éprault dont nous parlerons dans un instant, qu'on serait tenté de croire que cette menise est un jeune éprault; effectivement ces deux especes de poissons se ressemblent par la forme de leur corps, la couleur de leurs écailles qui se détachent aisément de la peau, ainsi que le nombre, la forme & la position, tant des ailerons que des nageoires; seulement l'aileron de derriere l'anus paraît un peu plus grand à la menise qu'à l'éprault, proportionnellement à sa grandeur; son museau est moins pointu; la chair de la menise a plus de consistance que celle de l'éprault, & est d'un goût plus agréable. Comme nous donnerons dans la suite la description des petits poissons que les pêcheurs du Havre nomment *blanche*, je crois qu'on trouvera qu'ils different peu de la vraie menise de Grandville. Quand on se sert de ces menises pour amorcer les haims, comme la plupart sont petits, on est presque toujours obligé de les broquer par les yeux, ce qui me fait soupçonner que ce sont les mêmes poissons qu'on nomme ailleurs *œillets*.

994. M. DESHAYES a remarqué un filet gros comme une épingle qui partait de différens endroits du corps de cet animal, tantôt d'un endroit & tantôt d'un autre, assez souvent d'auprès des yeux ou des ouies; ce filament qui est verdâtre & transparent, a quelquefois trois pouces de longueur, d'autres fois moins d'un pouce; il tient au poisson seulement par une de ses extrêmités; il semble pénétrer jusques dans la peau; beaucoup n'en ont pas le moindre vestige. Les pêcheurs prétendent qu'il sert à ces poissons pour s'attacher aux algues; & la raison la plus plausible qu'ils en donnent, est que c'est après les gros tems qu'on en trouve une plus grande quantité dans les pêcheries; & comme l'agitation de la mer rompt ces filamens, il s'ensuit, disent-ils, qu'ils sont de différentes longueurs, même qu'ils se détachent entiérement de l'animal, & qu'alors plusieurs n'en ont point. Enfin, de ce qu'il n'est pas rare de trouver des plantes, des coquillages & des insectes qui s'attachent aux poissons, M. Deshayes soupçonne que ce filament pourrait être une production végétale.

De l'éprault de Grandville.

995. C'EST encore M. Deshayes qui m'a fait connaître ce poisson, qui

a au plus six pouces de longueur sur un de largeur, *pl. VIII*, *fig.* 1; il a été gravé sur un dessin que m'a envoyé cet obligeant commissaire; il a un aileron sur le dos vers le milieu de sa longueur, un derriere l'anus; l'aileron de la queue est fourchu; il a une nageoire derriere chaque ouie & deux sous le ventre; la forme de son corps approche de celle du maquereau, en ce qu'il est presque rond, & comme il diminue uniformément de grosseur, la tête a assez la forme d'un coin; la mâchoire inférieure est un peu plus longue que la supérieure: pour ce qui est de la couleur & de la forme des écailles, on peut la comparer à celle des sardines; c'est pourquoi en plusieurs endroits on le nomme *harenguelle*; on en prend en assez grande quantité dans les parcs & les étentes au bord de la mer: il n'est pas fort agréable à manger; c'est pourquoi on s'en sert principalement pour amorcer les haims. On m'écrit du Havre que les grands ressemblent assez aux célans.

Du hertault de Grandville.

996. M. Deshayes m'a encore envoyé un dessin de l'hertault, & M. le Testu m'a fait parvenir ce poisson dans l'eau-de-vie: il est encore plus petit que l'éprault, à qui il ressemble tellement qu'il faut être connaisseur pour distinguer ces poissons: les grands, *pl. VIII*, *fig.* 2, ont six à sept pouces de longueur totale sur quatorze à quinze lignes d'épaisseur verticale; il est blanc argentin, cette couleur rembrunit en approchant du dos, & devient très-bleue sur une largeur de cinq lignes; la gueule est d'une grandeur médiocre, l'œil vif, la forme de son corps est comme celle de l'éprault, les ailerons & nageoires sont pour le nombre & la position, comme aux autres poissons de cette famille, extrêmement minces; les écailles de ce poisson sont assez grandes, très-peu adhérentes à la peau; sa chair est molle & fade; on ne s'en sert qu'à amorcer les haims; il se prend comme l'éprault, dans la pêcherie, à la côte, principalement dans les mois d'avril, mai & juin. On voit que la menise dont nous avons donné la description, le hertault & l'éprault se ressemblent tellement qu'on a peine à les distinguer, & tous se vendent pêle-mêle pour menuise.

Des harenguelles ou *harenguettes de Caen.*

997. Ce petit poisson, que M. Viger, lieutenant général de l'amirauté, m'a renvoyé, ne doit pas être confondu avec le hareng qu'on nomme *gai*. Car le harenguette de Caen, *pl. VIII*, *fig.* 9, est bien différent du hareng; M. Viger le compare à l'hérault de Grandville dont j'ai parlé; il a ordinairement quatre pouces & demi ou cinq pouces de longueur, sur neuf à dix lignes

lignes de largeur verticale à l'à-plomb de l'aileron du dos qui est placé à peu près au milieu de la longueur du poisson ; il a derriere l'anus un autre aileron, qui, comme celui du dos, a peu d'étendue ; une nageoire de chaque côté sous la gorge derriere l'opercule des ouïes, & deux autres petites nageoires sous le ventre à peu de distance de l'anus ; l'aileron de la queue est fourchu, les écailles sont fines, blanches & brillantes comme de l'argent bruni, & sous le ventre elles sont comme de l'argent mat, elles sont sur le dos d'un bleu verdâtre, brillant quoiqu'assez foncé. Les mâchoires supérieure & inférieure sont garnies de dents très-fines qu'on sent au toucher ; l'arête du milieu & même les autres, sont très-déliées & assez souples pour ne point incommoder lorsqu'on mange ce poisson.

998. ON en apprête au court-bouillon qu'on mange ensuite froids avec l'huile & le vinaigre ; on en fait aussi des matelottes ; & comme ils sont fort huileux, on n'y met point de beurre, mais plus communément on en enfile plusieurs par la tête avec une brochette de bois, & on les fait frire comme les éperlans.

De quelques poissons qu'on prend en basse Normandie, & qui ont beaucoup de rapport avec les sardines.

999. SUIVANT une lettre que M. Desforges Maillard a écrite du Croisic à M. de Montaudouin, on pêche sur cette côte un poisson qu'on nomme *gorvelle*, qui ressemble beaucoup aux sardines ; seulement ses écailles sont plus fines, & il a plus d'arêtes. On prend encore un poisson un peu plus grand que les sardines, qu'on nomme *sardines courades* ; sa chair est de fort bon goût, mais plus seche que celle des sardines ; on en prend en toute saison, au lieu qu'on ne prend les vraies sardines qu'à la fin du printems. A l'égard d'un petit poisson qu'ils nomment *glessein*, on le regarde comme un petit anchois. On prend tous ces poissons pêle-mêle & dans les mêmes filets : plusieurs poissons leur font la chasse, entr'autres les maquereaux qui en détruisent beaucoup ; & tous se trouvent confondus aussi avec la menise.

ARTICLE V.

Des blaquets ou blanche de haute Normandie.

1000. LE terme de *blanche* ou *blanchaille*, indique quelquefois un amas de petits poissons, & dans ce sens ce terme est synonyme à celui de *menise* ou de *meslis* qu'on emploie ailleurs ; mais il y a sur les côtes de haute-Normandie de petits poissons qu'on appelle expressément *blaquets* ou *blanches*, &

on en distingue deux especes, savoir, la franche-blanche & la bâtarde ; ce sont de ces petits poissons dont je me propose de parler.

Du franc-blaquet ou *de la franche-blanche.*

1001. LE petit poisson que les Normands appellent *franc-blaquet* ou *franche-blanche*, est du genre des harengs. Il a sous le ventre des aspérités comme l'alose, la feinte, le hareng, &c. sa tête, *pl. VIII, fig. 6*, ne differe en rien de celle du hareng ; la mâchoire inférieure excede beaucoup la supérieure ; les ailerons & les nageoires sont en même nombre & placés comme aux harengs ; la queue est fourchue, mais les deux parties sont égales, au lieu qu'aux harengs la partie d'en-bas excede un peu celle d'en-haut : ce poisson ressemble à la sardine en ce qu'il est, porportionnellement à sa grandeur, plus large que le hareng, ayant du bout du museau à la naissance de l'aileron de la queue, quatre fois sa largeur.

1002. DANS les mois de juin & de juillet, il est gros & de bon goût ; c'est aussi alors qu'on en trouve dans les parcs en plus grande quantité ; il est plein d'œufs & de laite en novembre & en décembre. Les points de conformité que nous venons de faire remarquer avec le hareng, ont engagé plusieurs à le regarder comme un jeune hareng qui n'était pas parvenu à sa grandeur ; mais ce qui semble établir le contraire, c'est qu'on trouve de ces poissons remplis de laite & d'œufs, quoiqu'ils n'aient que quatre & rarement cinq pouces de longueur. Je crois qu'il ne faut pas confondre ce petit poisson avec la petite sardine du nord, que les Hollandais nomment *esprot*, *fig. 4* ; il paraît avoir assez de ressemblance avec la melette du Languedoc.

1003. QUAND la saison de la franche blanquette se passe, il paraît une autre sorte de blanche, que les pêcheurs nomment *célan* ou *célan-gardon*, qui ne differe de la blanche, dont nous venons de parler, que parce que sa chair est beaucoup plus seche. Les pêcheurs assurent que le franc-blaquet de Normandie, est le même poisson que celui qu'on appelle *œillet* à Honfleur, & *flion* ou *flisson* en Picardie. Je ne sais pas préciſément ce qu'on entend par *célan-gardon* ; ainsi je n'ai rien à ajouter à ce que j'ai dit du vrai célan ou célerin.

Du faux-blaquet ou *blanche bâtarde.*

1004. LE faux-blaquet est à peu près de la même longueur que le franc-blaquet ; mais il est plus menu, puisque cinq fois sa largeur font sa longueur prise depuis le bout du museau jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue ; ainsi ce petit poisson, *pl. VIII, fig. 7*, ressemble encore plus aux harengs

que le franc-blaquet ; la forme de ſa tête eſt abſolument la même ; les bords de ſes mâchoires ſont bruns ; la mâchoire inférieure excede plus encore la ſupérieure que celle du franc-blaquet ; la partie de l'aileron de la queue qui répond au ventre eſt un peu plus longue que celle qui répond au dos, ainſi qu'aux harengs ; mais ces petits poiſſons ſont remplis de laite & d'œufs, ce qui indique un poiſſon parvenu à ſa grandeur.

1005. TOUTES ces différences ſont peu frappantes, & aſſurément il faut être ſur les ports de mer fort accoutumé à voir des poiſſons, pour diſtinguer les différentes eſpeces qui ſe trouvent pêle-mêle dans les parcs : on en ſera encore plus convaincu quand on examinera avec plus d'attention les poiſſons qui forment ce qu'on nomme le *meslis* ou la *meniſe*, *pl. VIII*, *fig.* 8 ; mais nous ne devons parler ici que de ceux qui par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires ſont de la famille des aloſes & des harengs, &c. il s'en trouve beaucoup d'autres dont nous parlerons dans les ſections ſuivantes.

De l'aubuſſeau ou *hauhuſſeau.*

1006. ON pêche en Poitou & en Aunis de petits poiſſons, nommés *aubuſſeau* ou *hauhuſſeau*, par quelques-uns *prêtre ;* j'ai reçu de M. Villehellio, commiſſaire de la marine à la Rochelle, & auſſi de M. Niou, ingénieur-conſtructeur à Rochefort, de ces poiſſons qui n'avaient que trois à quatre pouces de longueur ; un de ceux que j'ai eus de M. Niou, avait trois pouces neuf lignes de longueur totale, du muſeau au derriere des ouies neuf lignes, à l'articulation de la nageoire branchiale huit lignes, à la naiſſance de l'aileron du dos un pouce dix lignes, à l'articulation des nageoires du ventre un pouce neuf lignes, à l'anus deux pouces cinq lignes ; la largeur de l'aileron ventral de derriere l'anus cinq lignes ; l'aileron de la queue était fourchu, & la longueur du plus long rayon était de onze lignes ; les écailles ou ſa peau ſont argentées, excepté au dos où il y a une bande d'environ trois lignes de largeur d'un bleu clair & brillant qui regne dans toute la longueur du poiſſon. Le nombre, la poſition des ailerons & des nageoires ſont comme à la franche-blanche, *pl. VIII*, *fig.* 6 & 7 ; la mâchoire inférieure qui excede la ſupérieure, forme un crochet qui ſe recourbe en en-haut. Ce poiſſon eſt aſſez bon à manger quand il eſt frit.

1007. M. Niou m'a écrit que l'aubuſſeau, l'aloſeau & le goulard ſe reſſemblent beaucoup. On croit ſeulement que le goulard eſt moins gros & plus alongé ; mais ces différences ſont peu conſidérables, & ne ſuffiſent pas pour établir une eſpece particuliere de poiſſon. M. Celoron me marque qu'on prend au Conquet de petits poiſſons, qui ont depuis deux pouces de longueur juſqu'à ſix, qu'on nomme *pichichy ;* leurs écailles ſont très-petites ;

leur tête eſt plus groſſe que le corps ; ils ont un aileron ſur le dos au milieu de ſa longueur, une nageoire derriere chaque ouie ſur la gorge, l'aileron de la queue fourchu : je ne connais ce poiſſon que par cette deſcription.

Du gattereau.

1008. ON prend encore en Aunis un petit poiſſon, qu'on nomme *gattereau* : ſuivant M. Niou, ce poiſſon reſſemble à la gatte, par le nombre & la poſition de ſes ailerons & nageoires ; ſes écailles ſont d'un blanc argenté, excepté une bande d'un bleu clair qui regne ſur le dos dans toute la longueur du poiſſon : paſſé le mois de mars, avril & mai, on n'en prend que peu, encore n'ont-ils que trois ou trois pouces & demi de longueur ; ſuivant les pêcheurs ce ſont de jeunes gattes ; mais tout bien conſidéré, le poiſſon que m'a envoyé M. Niou, ne me paraît être autre choſe que le hertault de Grandville, *pl. VIII, fig. 2.*

De la pêche de ces petits poiſſons.

1009. TOUS ces petits poiſſons ſe prennent en Poitou & en Aunis, avec un filet qu'on tend en courtine ſur les vaſes, comme nous l'avons détaillé, premiere partie, ſeconde ſection. Pour tendre le filet, & prendre le poiſſon, les pêcheurs ſe portent ſur les vaſes avec un petit bateau ou une eſpece de traîneau qui gliſſe ſur la vaſe ; avec ces petits traîneaux qu'ils nomment *acons*, ils s'éloignent quelquefois de la côte de plus d'une lieue ; & lorſque leur pêche eſt abondante, ils marinent de ces petits poiſſons.

De l'harache de Marſeille.

1010. PLUSIEURS ichtyologiſtes, & en particulier Rondelet, penſent que le vrai hareng n'eſt point de la Méditerranée ; mais Rondelet dit qu'on prend auprès de Marſeille un poiſſon qui reſſemble à un petit hareng, & qu'on nomme *harengade* ; il aſſure que ce poiſſon n'eſt pas une groſſe ſardine. Comme on prend à Marſeille beaucoup de ſardines, on peut en faire la comparaiſon avec le poiſſon dont parle Rondelet ; ainſi il ſemble qu'on ne peut s'empêcher de déférer à l'avis de ces pêcheurs ; mais on doit avoir moins de confiance à ceux qui penſent que ce ſont de petits harengs, parce que la plupart n'ont pas été à portée de voir les harengs de l'Océan. Pour mieux connaître le poiſſon que Rondelet dit qu'on appelle *harengade* à Marſeille, j'ai prié M. Guignard, commiſſaire de la marine en ce port, de ſe faire apporter le poiſſon appellé *harengade* en Provence, & de m'en envoyer quelques-uns, & M. Guignard qui veut bien s'intéreſſer à la perfection de mon ouvrage, recommanda

aux prud'hommes de lui apporter les poissons qu'ils estimaient pouvoir être celui que Rondelet a nommé *harengade.*

1011. ILS lui apporterent d'abord un poisson ordinairement moins gros que le hareng, & dont nous avons dit quelque chose dans cette seconde partie, section III, chapitre II, artiele III, qui est une petite espece de feinte ou une pucelotte, *alosa ficta minima*; elle differe du hareng, en ce qu'elle est plus large & moins épaisse, que de plus, elle a sur les côtés & dans presque toute sa longueur une file de taches noires ou brunes en plus grand nombre, & plus apparentes que celles qu'on voit sur la feinte que nous avons représentée, ailleurs. Il est vrai que ces poissons ressemblent aux harengs, par la position & le nombre de leurs ailerons & de leurs nageoires: mais ce ne sont point du tout des harengs; ce sont de petites feintes.

1012. IL me paraît que M. Guignard inclinait aussi à le penser; car il me marque que le poisson qu'on prend sur les côtes de Marseille, qui a le plus de ressemblance avec le hareng ou la sardine, est appellé *harache*; & que ce qu'on nomme *harengade* en Provence ne désigne pas une espece particuliere de poisson, mais le hareng de l'Océan salé en blanc: je crois qu'on donne aussi ce nom aux grosses sardines préparées comme le hareng blanc, & ce sentiment se trouve confirmé par M. Pouget qui a fait sur cela des informations.

1013. M. GUIGNARD a poussé l'attention jusqu'à faire dessiner par un bon peintre en miniature, une des plus grosses *haraches* ou *alachies*, que j'ai fait graver sur la *pl. VII, fig.* 7; mais il me marque que communément la longueur des haraches est la même que celle des sardines, & que ce poisson ressemble encore aux sardines par les écailles, qui au sortir de l'eau sont argentées avec des reflets de différentes couleurs, comme la nacre, & que le bleu est plus foncé sur le dos qu'ailleurs; mais l'harache a la tête plus applatie que la sardine, & ses yeux sont plus ouverts; je trouve beaucoup de ressemblance entre ce poisson & le célan qui m'a été envoyé de Brest.

1014. DANS les mois de mai, juin & juillet, on trouve des haraches, les unes laitées & les autres œuvées; c'est dans ces mois qu'on en prend le plus confondues avec les sardines & les melettes.

1015. J'AI dit dans le chapitre des sardines que sur la côte de Galice, on prend pêle-mêle avec les sardines & les anchois un poisson que les Espagnols nomment *panchos*, qui a beaucoup de rapport avec les sardines, qu'il a seulement la tête plus applatie, & quantité d'arêtes, avec deux pointes ou aiguillons auprès de l'anus; sans cette derniere circonstance, j'inclinerais à penser que le panchos de Galice serait l'harache de Marseille.

1016. L'HARACHE est moins délicate que la sardine; néanmoins elle est assez bonne quand elle est bien fraîche: on n'en sale point, parce qu'on en prend peu. Mais je ferai remarquer qu'il est ici question du poisson qu'on

nomme *harache* à Marſeille, & non pas de l'*alachia*, qui eſt, ſuivant Rondelet, le nom qu'on donne en Provence aux aloſes ; mais Rondelet dit qu'on pêche à Agde beaucoup d'un petit poiſſon qu'on nomme *callique* ou *lâche* qui reſſemble à de petites aloſes ; ces poiſſons peuvent être les mêmes que les grands gais, dont nous avons parlé, article III. Ce n'eſt pas, je penſe, le ſarache des Albanois, dont parle Rondelet, qui probablement eſt un poiſſon d'eau douce.

Du prêtre, preſtra ou capelan.

1017. Il n'y a guere de port où l'on ne donne le nom de *prêtre*, *preſtra*, *capelan* ou *moine*, à quelques petits poiſſons, ſouvent aſſez différens les uns des autres ; cette biſarrerie a fait que je n'ai pu me rappeller poſitivement le caractere des différens poiſſons auxquels on donne ces noms dans les ports de mer. J'ai donc été obligé d'avoir recours à ceux qui habitent ces ports, pour en obtenir la deſcription, mais tous ceux à qui je me ſuis adreſſé n'ont pas ſatisfait également à ce que je deſirais.

1018. M. Guillot, commiſſaire de la marine à Saint-Malo, qui eſt on ne peut plus obligeant, m'en a envoyé dans de l'eſprit-de-vin, & de plus, m'en a fait parvenir des deſſins très-exacts ; un de ces poiſſons, *pl. VII*, *fig.* 8, de la plus belle taille, avait cinq pouces & demi de longueur totale A B ; du muſeau au derriere des ouies à l'à-plomb de C, douze à treize lignes ; l'aileron du dos étant beaucoup plus près de la queue que du muſeau, il y avait de A en D trois pouces ; l'aileron de deſſous le ventre E était à peu près à la même diſtance du muſeau ; l'aileron de la queue B était fourchu ; enfin ce poiſſon avait deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre ; ſa plus grande largeur verticale vers F était d'un pouce ; les côtés étaient blancs argentés, le dos coloré : je n'oſerais pas aſſurer de l'exactitude de cette deſcription relativement à la poſition des ailerons & des nageoires, parce qu'il n'a pas été poſſible à M. Guillot de s'en procurer de très-ſains ; comme ce poiſſon ſe donne à vil prix, & qu'il ſert à amorcer les haims, on a bien de la peine à obtenir des pêcheurs qu'ils le ménagent comme ils font les poiſſons précieux. Il en eſt de même d'un petit poiſſon qu'on nomme *grados* à Dieppe, lequel eſt plein d'arêtes & très-différent du grados de Cancale, qui eſt un excellent poiſſon.

1019. M. le Roy me marque que lorſque la pêche des ſardines eſt paſſée, les pêcheurs de Breſt vont dans les baies & autour des bâtimens pêcher des *preſtras*, avec le carreau. Nous avons détaillé & repréſenté la façon de faire cette pêche, premiere partie, ſeconde ſection. M. de Courcelles, médecin de la marine à Breſt, me marque que les prêtres de Breſt ont deux ailerons ſur le dos ; M. Ruis Embito m'en a envoyé un très-beau deſſin qui a deux ailerons ; en ce cas, ils doivent être mis dans une autre ſection.

1020. LE capelan de Terre-Neuve qu'on pêche pour prendre les morues, & dont j'ai parlé à la premiere section de la seconde partie, est très-différent des poissons à qui on donne ce nom dans la Méditerranée, particuliérement parce qu'il a deux ailerons sur le dos. *Voyez pl. XI*, de la section de la morue.

1121. M. DELAFOSSE HEROU m'a écrit que le *grados* de la Hougue est nommé en Bretagne petit *prestra*; que ce poisson est un peu applati par les côtés & plus court que le *lençon*, avec lequel on le confond; je ne le crois pas de la famille des poissons qui nous occupent. Je ne dois pas non plus parler ici du grados de Cancale, qui est un très-bon poisson, parce qu'il a deux ailerons sur le dos. A l'égard du capelan de la Méditerranée, comme il a trois ailerons sur le dos, je l'ai compris dans la famille des morues.

1022. M. NIOU m'écrit de Rochefort, que le moine de la Rochelle est le prestra ou prêtre de Fouras & d'Oleron, & que le prêtre ressemble beaucoup à l'aubusseau. Quoi qu'il en soit, il m'a envoyé un prestra de quatre pouces de longueur totale, qui a deux ailerons sur le dos; ainsi nous ne devons point en parler ici.

Du poisson volant.

1023. ON prend rarement dans nos ports de l'Océan, mais plus fréquemment dans ceux de la Méditerranée, des poissons que les uns comparent au muge, & d'autres au hareng; j'adopte ce parti, parce qu'il n'a qu'un aileron sur le dos, & que les muges en ont deux: néanmoins ce poisson *pl. XII*, a plusieurs points de ressemblance avec les muges, sa tête étant plus applatie que celle des harengs, auxquels il ressemble assez par la forme de son corps; cependant l'aileron du dos D est beaucoup plus près de la queue que de la tête, & les nageoires F, de derriere les ouies sont assez grandes, pour qu'en les déployant il s'en serve comme d'ailes pour se soutenir quelque tems en l'air; les nageoires du ventre G sont aussi plus grandes que celles du hareng, & en les étendant, elles contribuent aussi à soutenir le poisson en l'air. L'aileron E de derriere l'anus n'est pas fort grand; celui de la queue B C est coupé bien plus inégalement qu'au hareng; les yeux sont grands, élevés sur la tête, & entre les yeux & le bout du museau, on apperçoit l'ouverture des narines. La gueule paraît petite quand elle est fermée; en s'ouvrant elle se dilate presque comme celle du hareng, néanmoins un peu moins, & approchant comme celle du muge.

1024. LES deux nageoires F de derriere les ouies, ainsi que celles G du ventre, sont formées par de forts rayons souples néanmoins & liés par une membrane déliée & transparente. Quand le poisson rapproche les nageoires F de son corps, elles s'étendent au-delà de l'anus, & le recouvrent

preſqu'entiérement. Elles ſont griſes vers leur articulation; le reſte eſt gris blanc & fort brillant; ſes écailles ſont grandes. Lorſque ces poiſſons ſont pourſuivis par des poiſſons voraces, ils s'élancent hors de l'eau & volent dans l'étendue de pluſieurs toiſes, & auſſi-tôt que les ailes ſont deſſéchées, ils retombent à la mer. Mais en évitant par le vol la pourſuite des poiſſons voraces, ils ſont quelquefois ſaiſis par des oiſeaux de proie.

1025. Celui que nous préſentons, avait ſeize pouces de A en C; les navigateurs le jugeaient être de la plus grande taille; il avait été pris dans la Manche, ce qui eſt très-rare, & a été regardé comme un phénomene. On en prend plus fréquemment dans la Méditerranée; à Agde où on le nomme *muge*, on le prend avec les haims, & l'on en trouve dans les bourdigues. On m'en a envoyé un deſſin qui ne differe de celui que j'ai fait graver, que parce qu'il a deux très-petites nageoires ſous la gorge, & que celles de deſſous le ventre ne ſont pas grandes. Mais il eſt commun vers les Tropiques, & M. de Montaudouin m'en a envoyé un de ceux-là dans l'eau-de-vie, dont les écailles étaient très-brillantes. Les pêcheurs comparent la chair de ce poiſſon à celle du hareng, ils diſent ſeulement qu'elle eſt plus ſeche.

1026. Voilà tous les poiſſons de mer que j'ai pu me procurer, qui par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires doivent être compris dans cette troiſieme ſection : mais il y a bien des poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres; nous en parlerons dans la ſuite de cette même ſection.

1027. J'ai prévenu au commencement de cet ouvrage, que je ne me propoſais pas de faire une Ichtyologie complete, pluſieurs célebres auteurs ayant donné ſur cette partie de l'hiſtoire naturelle, tout ce qu'on peut deſirer. Mon intention a été de me borner aux poiſſons d'un uſage le plus familier, principalement à ceux qui forment une branche de commerce; mais je me ſuis beaucoup étendu ſur les différentes façons de pêcher les poiſſons dont je m'occupe, & ſur les préparations qu'on leur donne pour les conſerver & les mettre dans le commerce. D'après cet expoſé, on jugera que dans cette troiſieme ſection, j'aurais pu me contenter de parler de l'aloſe, du hareng, de la ſardine, de l'anchois & du ſprat, pour les poiſſons qui entrent dans le commerce, & de pluſieurs autres qui ſont regardés comme de bons poiſſons & qui ſe conſomment frais. J'ai paſſé ces bornes, ayant parlé de pluſieurs poiſſons qu'on emploie pour amorcer les haims, ou qu'on abandonne aux pauvres gens; j'appréhende d'avoir fait à leur égard des fautes, ſoit en omettant quelques poiſſons qui ſe trouvent

trouvent ſur nos côtes, & qui par leurs caracteres devraient être compris dans cette troiſieme ſection, ſoit en rapportant le même poiſſon ſous différens noms : c'eſt pourquoi je réitere les inſtances que j'ai déjà faites pluſieurs fois, à ceux qui ſont à portée des endroits où l'on pratique les différentes pêches que j'ai décrites, de me faire connaître mes omiſſions & les fautes qui me ſeraient échappées, m'engageant, en leur témoignant ma reconnaiſſance, de faire connaître ceux qui auront bien voulu m'aider de leurs lumieres, n'ayant pour objet que de rendre mon ouvrage utile & digne de l'approbation du public. Enfin, en attendant le ſecours que je ſollicite & que j'ai lieu d'eſpérer, je me détermine à publier ce qui regarde les poiſſons de mer, que je crois qu'on doit comprendre dans cette troiſieme ſection ; mais il y a beaucoup de poiſſons d'eau douce, qui ayant les mêmes caracteres ne doivent pas être omis. Je vais m'en occuper dans un cahier ſéparé, qui formera la ſuite de cette troiſieme ſection, & qui la terminera.

SUITE
DE LA TROISIEME SECTION
DE LA SECONDE PARTIE.

SUITE

DE LA TROISIEME SECTION

DE LA SECONDE PARTIE.

SUITE DE LA TROISIEME SECTION
DE LA SECONDE PARTIE.

CHAPITRE IX.

Des poiſſons d'eau douce de la famille des aloſes.

1. ON ſe rappellera qu'au commencement de cette troiſieme ſection, il eſt traité des poiſſons de mer, ou qui paſſent de la mer dans les rivieres, & qui ont pour caractere d'avoir un ſeul petit aileron mou ſur le dos, vers le milieu du corps, un autre ſous le ventre, entre l'anus & l'aileron de la queue, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre plus ou moins éloignées de la tête : or comme il y a des poiſſons d'eau douce qui ont les mêmes caracteres, il m'a paru convenable d'en traiter dans ce neuvieme chapitre, qu'on peut regarder comme une ſuite de la troiſieme ſection.

ARTICLE PREMIER.

Des ſardines d'eau douce, & des poiſſons d'eau douce qui confinent aux ſardines de mer.

2. J'AI prévenu plus d'une fois que mon deſſein n'était pas de faire une hiſtoire complete des poiſſons, & que je comptais me borner à parler de ceux qui ſont d'un uſage familier, particuliérement quand ils forment une branche de commerce. Si je voulais m'aſtreindre rigoureuſement à ce plan, je pourrais me diſpenſer de parler de quelques poiſſons qui confinent aux ſardines, & qu'on pêche dans pluſieurs lacs d'eau douce.

3. MAIS M. Fougeroux de Bondaroy m'ayant apporté d'Italie de petits poiſſons très-reſſemblans à de groſſes ſardines, qui avaient été pêchés dans le lac de Guarda (1), j'ai cru devoir en parler dans cette ſuite de la troiſieme ſection, d'autant que ces poiſſons ont beaucoup de reſſemblance avec quelques-uns dont il a déjà été fait mention : car je crois que par la deſcription que je vais donner du poiſſon que m'a apporté M. Fougeroux, on convien-

(1) Appellé communément *lac de Garde*.

dra qu'il reſſemble beaucoup à l'harache de Marſeille, qui eſt repréſentée *pl. VII, fig.* 7, & dont j'ai parlé dans cette troiſieme ſection; mais l'un ſe prend dans l'eau ſalée de la Méditerranée, & l'autre dans un lac d'eau douce.

Deſcription de la ſardine au lac de Guarda.

4. La longueur totale de ce poiſſon était de 7 à 8 pouces. La tête comprimée ſur les côtés diminuait de largeur en approchant du muſeau, qui néanmoins était obtus. Les yeux étaient grands & élevés ſur la tête : environ à la moitié de la diſtance qui était entre les yeux & l'extrêmité du muſeau, on remarquait un trou rond qui eſt l'ouverture des narines. Nous n'avons point apperçu de dents au bord des mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure; celle-ci était un tant ſoit peu plus longue que l'autre : l'extrémité de la gueule ſe relevait un peu en en-haut. La langue nous a paru cartilagineuſe & terminée par une pointe un peu piquante, ce qui eſt peut-être une ſuite du deſſéchement que ce poiſſon avait éprouvé dans le tranſport. La forme générale du poiſſon approchait aſſez de celle d'un petit hareng.

5. L'aileron du dos commençait à peu près à 3 pouces du bout du muſeau, & à ſon attache au corps cet aileron avait environ 10 à 11 lignes de largeur : les premiers rayons du côté de la tête avaient cette même longueur; & les derniers, du côté de la queue, n'avaient guere que 3 lignes. Les rayons qui le formaient étaient très-déliés ; néanmoins il nous a paru qu'il y en avait 13 à 14.

6. L'aileron du ventre, derriere l'anus, avait à ſon attache au corps environ 14 lignes de longueur ; les plus longs rayons étaient à peu près de 5 lignes, & les plus courts de 3 ; ils étaient très-déliés & inclinés vers l'arriere. L'aileron de la queue était très-fendu ; les plus longs rayons avaient environ 15 à 16 lignes de longueur : il m'a paru qu'il ne s'élargiſſait pas beaucoup à ſon extrêmité, & les rayons m'ont ſemblé excéder un peu la membrane qui les uniſſait ; c'eſt peut-être pour cette raiſon que Belon compare cet aileron à un pinceau.

7. Les nageoires branchiales étaient à côté de la gorge, au-deſſus de l'opercule des ouies : il m'a paru que chacune avait à peu près 14 rayons très-déliés. Les nageoires ventrales, qui étaient à peu près à un pouce & demi en avant de l'anus, étaient formées ſeulement de 7 à 8 rayons, dont le plus long avait 9 lignes de longueur ; la couleur de ces nageoires tirait un peu au ventre de biche.

8. Le dos était noirâtre ; les côtés paraiſſaient un mêlange d'or & d'argent, avec des reflets de nacre de perle : l'opercule des ouies qui était formé de lames cartilagineuſes, était recouvert d'une membrane très-brillante : en levant ces opercules, on appercevait de chaque côté quatre branchies. En

paſſant le doigt ſous le tranchant du ventre depuis l'anus juſqu'à la gorge, on ſentait des dents à peu près ſemblables à celles d'une faucille, de même qu'aux aloſes, aux feintes, aux harengs, aux ſardines, &c.

9. CE poiſſon m'a paru ſi ſemblable à l'harache gravée ſur la *planche VII, fig.* 7, que j'ai jugé ſuperflu de le faire graver; mais, comme je l'ai déjà dit, l'harache de Marſeille ſe pêche dans la mer, & le poiſſon dont nous parlons, dans des lacs d'eau douce. J'obſerverai encore que les poiſſons qu'on appelle *haraches* à Gènes, ſont, ſuivant Belon, de petites pueelles.

10. M. FOUGEROUX de Bondaroy, qui a mangé de ce poiſſon en Italie, dit qu'il eſt fort bon, & qu'il a cru lui trouver un goût analogue à la ſardine. Pour prononcer plus affirmativement, il aurait deſiré être à portée d'avoir en même tems des ſardines de Provence & de celles du lac. Ce poiſſon ſerait-il de ces petits poiſſons qu'on trouve abondamment dans tous les lacs, & que les uns nomment *liparis*, les autres *agon*, & que quelques-uns croient être de petites aloſes? N'ayant pas pu décider cette queſtion par mes propres obſervations, je vais rapporter ce que l'on trouve dans les auteurs.

Des agons de Belon.

11. ON pêche dans le lac de Guarda, proche Vérone, un poiſſon gros comme un petit hareng ou une groſſe ſardine, connu en Italie ſous le nom d'*agoni* ou *ſardine d'eau douce*; car, quoique ce lac ſoit d'eau douce, on trouve à ce poiſſon un peu du goût de la ſardine de mer; au reſte il en a tous les caracteres, tant pour les nageoires, que pour les ailerons. Voilà qui eſt bien propre à faire penſer que les ſardines que M. Fougeroux a rapporté d'Italie, ſont des agons: joignons à cela que Belon dit expreſſément, que le petit poiſſon qu'on appelle *ſardine du lac* eſt nommé *agon* en pluſieurs endroits du Milanais, où il y a trois lacs dans leſquels les habitans font la pêche des agons, qu'ils envoient de côté & d'autre après les avoir apprêtés de différentes manieres, ce qui leur procure un revenu conſidérable.

12. LE même auteur ajoute que les agons du lac de Côme, ne ſont guere plus grands qu'une forte ſardine ou un célerin; mais ils ont le ventre un peu plus large. On ne tranſporte ordinairement cette eſpece que juſqu'aux environs de Milan & de Mantoue, les uns ſecs, les autres en barrils, où ils ſont confits avec une ſaumure: il n'y a point dans ces provinces de poiſſon plus commun que les agons.

13. BELON aſſure que les agons du lac Majeur ſont plus grands que ceux du lac de Côme: les riverains du lac Majeur, tels que les habitans des villes d'Arona, Palanza, Canobio, Locarno & Engedre, en prennent quantité qui ſont un peu plus gros que ceux du lac de Côme; mais les plus

grands ſe pèchent dans le lac Lugano, aux villages de Campignon & Buiſſon : on en prend auſſi de fort grands au lac de Garde ; mais on ne les confit point en ſaumure.

14. Il y a encore un autre lac qu'on nomme *Grigole*, ſous le Mont-Celizi, à une petite diſtance de Vérone, près l'Adige. Ce lac a des isles flottantes, comme on le rapporte du lac Orchomene : les habitans prennent dans ce lac & entre ces isles des poiſſons qu'ils nomment *ſardanelles*, qui, après l'hiver, s'y rendent par bancs ; ſuivant Belon, ils ſont une eſpece d'agons dont les habitans retirent un profit conſidérable.

15. L'agon ſe dépouille aiſément de ſes écailles, qui ſont aſſez grandes, minces & flexibles ; elles ſont noirâtres ſur le dos, & argentées ſur les côtés. On ne ſent point de dents dans la gueule ; il y a ſur le dos un petit aileron flexible, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre, l'aileron de la queue eſt fendu, &, dit Belon, terminé comme un pinceau ; il a des aſpérités ſous le ventre depuis l'anus juſqu'à la gorge ; ſes yeux ſont grands & élevés ſur la tète. Cette courte déſcription établit que l'agon tient beaucoup de la ſardine, du célerin ou du hareng.

16. Belon, page 303, réunit l'aloſe avec le ſarachus, & il dit, page 302, que le ſarachus eſt l'agon ; d'où il ſuit que cet auteur incline à regarder les agons comme de petites aloſes. D'un autre côté, Ray, dans ſon *Hiſtoire des poiſſons*, dit, d'après Paul Jove, que l'agon de Belon, de Rondelet & de Geſſner, eſt le ſarachus d'Aldrovande, & qu'il a la forme & le goût de l'aloſe ; mais qu'il eſt beaucoup plus petit, les plus gros ayant rarement un pied de longueur ; & ſuivant Paul Jove, il ne differe de l'aloſe que parce qu'il eſt maigre au printems, & que ſa meilleure ſaiſon eſt l'automne : ſur quoi je ferai remarquer que ſi les agons ſont de jeunes aloſes, il pourrait bien être que ces jeunes poiſſons ſeraient maigres dans la ſaiſon où ils croiſſent le plus, & que n'étant pas encore en âge de frayer ils deviendraient gras l'automne.

17. A quoi j'ajouterai que Ray remarque que quoique tous les ichtyologiſtes aient diſtingué l'aloſe d'avec l'agon, Willughby, en décrivant à Vérone avec ſoin les ſardelles du lac de Garde, qu'on nommait autrefois *lacus Benacus*, dit qu'il les a trouvés conformes aux aloſes, par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires qui ſont formées d'un pareil nombre de rayons : il a encore trouvé pareil nombre de branchies & de taches ; la forme & la grandeur de la gueule, ainſi que les viſceres intérieurs ſe reſſemblaient, de ſorte qu'il ne trouvait de différence de l'agon & l'aloſe, que dans la grandeur reſpective de ces poiſſons. Je ferai remarquer à cette occaſion que la plupart de ces points de reſſemblance ſe trouvent auſſi entre les harengs, les célerins, les ſardines, &c. & l'on peut conſulter ce que nous avons dit

dit au chapitre II, n°. 41. A l'égard des taches dont parlent quelques auteurs, on ſait que les aloſes vraies n'en ont point, mais ſeulement les feintes ou fauſſes aloſes, qu'on nomme *gattes* en quelques endroits.

18. LES ſardines du lac de Garde que m'a apporté M. Fougeroux, n'avoient point, non plus que les aloſes, la file de taches qu'ont les feintes, *pl. I, fig. 5*, mais des eſpeces de nuages bruns irréguliérement diſtribués ſur le corps. Je ne ſais ſi ce ſont de pareilles taches que quelques auteurs attribuent à l'agon; mais ſi ce ſont des taches comme à la feinte, on peut conſulter ce que nous avons rapporté, ch. II, article III, au commencement.

19. POUR ce qui eſt de la différente grandeur qu'on remarque entre les aloſes & les agons, il aurait été à propos que les auteurs qui ſe ſont trouvés à portée d'en voir un grand nombre, ſe fuſſent aſſuré ſi les agons ſont en état de frayer ou non, ce qui aurait décidé ſi ce ſont de jeunes poiſſons deſtinés à devenir grands, ou des poiſſons qui doivent reſter petits.

20. JE ne dois pas omettre de rapporter que Willughby dit, d'après la dépoſition des pêcheurs, qu'à Peſcheria on nomme *agoni* les poiſſons qui ont trois ans, *ſardellæ* ceux qui ont deux ans, & *ſcarabini* ceux qui ſont à leur premiere année: de plus, Geſſner dit qu'un pêcheur l'avait aſſuré qu'on nommait vulgairement *gobioni* les petits agons, qu'on conſervait la dénomination d'*agons* pour ceux de moyenne taille, & que les plus grands s'appellaient *aloſes* ou *cepiæ*. Ce qui paraîtrait établir que les agons ſont de petites aloſes, qui, comme les truites, reſtent toute leur vie dans l'eau douce; & comme il paraît qu'il n'y a point d'aloſes qui reſtent continuellement dans l'eau douce, pour ne point contrarier cette obſervation qui eſt aſſez générale, quelques-uns penſent que les agons, qu'ils regardent comme de jeunes aloſes, montent de la mer dans le lac Majeur (*lacus Verbanus*) par le Pô: Ray, qui incline beaucoup pour ce ſentiment, dit qu'il peut ſe faire que les aloſes remontent même depuis la mer juſques dans les autres lacs, tels que ceux de Côme, de Garde, Lugano, &c. par le même fleuve; que les aloſes dépoſent leur frai dans ces fleuves, puis retournent à la mer, pendant que les jeunes paſſent dans les lacs, d'autant qu'on n'en prend point dans l'hiver: mais pour ne rien avancer au haſard, Ray ajoute que s'il était bien établi que les agons reſtaſſent toujours dans les lacs, ſans jamais deſcendre à la mer, on ſerait obligé de convenir que les agons ſont des poiſſons d'une autre eſpece que les aloſes.

21. VOILÀ tout ce que nous pouvons dire de plus poſitif ſur un poiſſon qui n'eſt point connu dans nos mers, au moins ſous le nom d'*agon*. Mais, m'étant engagé de parler des poiſſons d'eau douce qui reſſemblent aux ſardines, je crois devoir dire un mot d'un petit poiſſon que Belon nomme *liparis*.

Du liparis de Belon.

22. BELON dit que ce poiſſon n'eſt décrit par aucun aucun auteur, & qu'il n'en aurait eu aucune connaiſſance s'il ne l'avait pas vu dans un lac de Macédoine, vulgairement nommé *covios* ou *limnous piſchiac*, où il eſt connu ſous le nom de *liparis :* cet auteur ajoute qu'il reſſemble à la ſardelle, à cela près qu'il eſt plus large, moins épais & plus court ; il eſt très-gras & fond en partie quand on le fait cuire ſur le gril. Il en eſt à peu près de même des ſardines, quand on les pèche dans les parages, & les ſaiſons où elles ſont fort graſſes.

23. LA tête, dit Belon, reſſemble à celle du hareng ; les mâchoires ſont garnies d'aſpérités. Les nageoires & les ailerons reſſemblent & ſont placés comme aux ſardines ; il a auſſi des dents de ſcie ou des aſpérités ſous le ventre. Les écailles ne tiennent guere à la peau, qui eſt argentée : le goût de ce poiſſon eſt plus agréable que celui du hareng. On en ſale pour les conſerver, & on les enfile avec un brin de jonc pour les vendre par douzaine, parce qu'ils ſont petits. C'eſt au printems qu'on en fait la pèche, & c'eſt auſſi dans cette ſaiſon qu'ils ſont le plus gras ; il s'en fait alors un commerce conſidérable.

24. ON prend avec les liparis des poiſſons un peu plus gros, qui leur reſſemblent beaucoup ; on les nomme *leſtia ;* ils ne ſont pas auſſi eſtimés. Ces poiſſons vont par troupes : les pêcheurs font du bruit avec des coquilles, des teſſons de pots, même des inſtrumens de métal, dans la vue de les attirer ; enſuite ils eſſaient de les envelopper avec un grand filet, & ils ſe portent dans l'enceinte avec de petits bateaux pour battre l'eau & les engager à donner dans le filet, qu'ils tirent enſuite ſur le rivage.

25. SUIVANT cette notice de Belon, il me ſemble que le liparis differe peu de l'agon ou de la ſardelle, peut-être encore de celui que Belon nomme *ſarachus* ou *ſauvrus*, en français *ſarache*, qu'on prend en quantité aux lacs d'Albanie ; on en ſale, on en ſeche & on en fume pour le tranſporter ſur les bords de la mer Adriatique : cet auteur admet qu'il reſſemble à l'agon : on en prend qui n'ont que quatre pouces, d'autres plus d'un pied de longueur.

De l'achon, auchon ou auçon de la Moſelle.

26. SUIVANT Belon, il y a un poiſſon particulier à la Moſelle, qu'on nomme *achon*, qui ne differe de l'ombre dont nous avons parlé dans la ſeconde ſection, que parce qu'il n'a point d'appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue ; il eſt alongé comme l'ombre & la van-

doiſe, & n'eſt pas raccourci comme le gardon ; l'aileron du dos eſt un peu moindre qu'à la vandoiſe ; ſa gueule a une forme particuliere, ayant les levres plates, & l'ouverture de la gueule point arrondie. Ses écailles, le nombre des ouies, les lignes latérales, les ailerons du ventre & de la queue, ainſi que les nageoires ſont comme à l'ombre.

27. M. le baron de Tſchoudy, bailli de Metz, qui veut bien m'aider de ſes lumieres, me marque qu'on pêche dans la Moſelle un poiſſon qu'on nomme *auçon*, qui reſſemble au vilain, que ſeulement il eſt un peu plus alongé ; il paſſe du Rhin dans la Moſelle à la fin de mars qui eſt la ſaiſon de la fraie ; il eſt quelquefois très-abondant, puiſque ſix pêcheurs en ont pris juſqu'à 50 milliers en trois ſemaines ; les plus gros peſent deux livres : on le prend à la ſaine, en été, ſur les fonds graveleux ; en automne, il paſſe dans les grands fonds. Ce n'eſt pas le lançon de mer dont nous parlerons dans la ſuite. J'inclinerais à ſoupçonner que l'auçon dont parle M. de Tſchoudy, eſt l'achon de Belon ; cependant cet auteur l'annonce comme un excellent poiſſon particulier à la Moſelle, & M. de Tſchoudy dit qu'il vient du Rhin, & que c'eſt un poiſſon blanc, médiocrement eſtimé. (2)

ARTICLE II.

De l'able ou ablette, ovelle ; albula minor *ou* alburnus. (3)

28. L'ABLE eſt un petit poiſſon un peu applati, plus alongé que le goujon, ſa tête eſt aſſez petite, plate en-deſſus, le bout du muſeau eſt échancré & un peu relevé ; les plus grands, *pl. XII*, *fig.* 2, ont à peine 6 pouces de longueur ; ceux qu'on prend le plus communément *fig.* 1, n'ont guere que 4 pouces.

29. LEURS yeux ſont grands, brillans, la prunelle noire ; les écailles ſont petites, minces, peu adhérentes à la peau ; celles des côtés ſont blanches

(2) Quelque reſpectable que ſoit pour moi, comme pour le public éclairé, un auteur qui conſacre ſes talens & ſes veilles au bien de l'humanité, je ne puis cependant me diſpenſer d'obſerver dans cet endroit, que le célebre & laborieux académicien à qui l'on doit cet utile traité, aurait, ce ſemble, mieux atteint le but qu'il s'eſt propoſé, & qui de ſon aveu n'eſt pas de donner une ichtyologie complete ; ſi au lieu de rapporter les différens ſentimens des auteurs ſur la claſſification des petits poiſſons dont il s'agit, il eût cherché à s'aſſurer s'il n'y avait point dans les pays & les lacs qui en ſont pourvus, quelques induſtries particulieres pour les prendre, & différentes de celles qui ſont généralement connues, ce qui tendrait à perfectionner l'art lui-même. On a pu voir par mes notes & mes additions que c'eſt à quoi je me ſuis principalement attaché.

(3) En allemand *grundling*.

argentées, & de couleur de perles orientales, celles du dos ſont bleuâtres, tirant un peu au verd, mais il y en a, *fig.* 2, qui ſont preſqu'entiérement blanches; à d'autres la couleur bleue du dos a plus d'étendue & d'intenſité, comme il eſt repréſenté *fig.* 1, & celles-ci ſont beaucoup moins eſtimées que les autres; car il n'y a que les écailles blanches & argentées, qui puiſſent ſervir à faire les perles fauſſes, on rejette les autres. Quelques-uns, eu égard à cette différence, veulent diſtinguer deux eſpeces d'ables, mais nous penſons que ce n'eſt qu'une variété: néanmoins ils nomment *ables bordés*, ceux où la partie colorée a plus d'étendue, & ils prétendent qu'ils ſont moins alongés. J'avoue que je n'ai pas apperçu ſenſiblement cette différence.

30. L'ABLE a de la reſſemblance avec l'éperlan; mais à l'éperlan les écailles des côtés ne ſont pas auſſi brillantes qu'à l'able, qui n'a pas entre l'aileron du dos & celui de la queue, le petit appendice muqueux qui caractériſe l'éperlan; les nageoires & les ailerons des ables ſont ordinairement teints de rouge à l'endroit où ils tiennent au corps, & l'aileron de la queue plus que les autres. Mais ces idées générales ne ſuffiſant pas, je vais donner une deſcription plus exacte d'un able de moyenne grandeur.

Deſcription d'un able de moyenne grandeur.

31. LA longueur totale AB, *pl. XII*, *fig.* 1, était de 4 pouces; du muſeau au centre de l'œil 4 lignes; au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de H, 9 lignes; au commencement de l'aileron du dos vers C, un peu plus de 2 pouces: il y a de A en C, à peu près deux fois l'eſpace qu'il y a de C en K; la largeur de cet aileron, à ſon attache au corps, 7 lignes & demie; du muſeau à l'anus D, 2 pouces 2 lignes; l'étendue de l'aileron E de derriere l'anus à ſon attache au corps, 9 lignes.

32. LA longueur KL de l'aileron de la queue 11 lignes, il eſt fourchu; de l'articulation de la nageoire ventrale G au bout du muſeau, 18 lignes. L'articulation des nageoires F eſt à peu près à l'à-plomb du derriere de l'opercule des ouies. Les nervures des ailerons & des nageoires ſont très-déliées; néanmoins il nous a paru que l'aileron de derriere l'anus eſt compoſé de 20 rayons. La gueule releve un peu vers le bout; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure: nous n'y avons point apperçu de dents, mais elles ſont bordées de levres.

33. QUAND on interpoſe ce poiſſon entre le ſoleil & l'œil, il paraît preſque tranſparent; néanmoins le dos eſt aſſez épais & charnu. Les raies latérales MN, qui partent du haut des opercules des ouies, & aboutiſſent au milieu de l'aileron de la queue, ſont une courbure aſſez conſidérable du côté des ouies;

les nageoires & les ailerons ont ordinairement une teinte rouge à leur attache au corps, & celui de la queue eſt rouge par les bords. (4)

De la pêche des ables.

34. ON trouve ce petit poiſſon dans preſque toutes les grandes rivieres, ainſi que dans pluſieurs lacs. On en prend quelques-uns dans toutes les ſaiſons; mais c'eſt au printems qu'ils ſe montrent en plus grand nombre. On prétend qu'alors ils ſe raſſemblent pour frayer, & comme ils ſont très-voraces, on les attire en un lieu avec différens appâts.

35. DANS la Seine, on forme au milieu de la riviere avec des piquets, une eſpece de clayonnage A, *pl. XII, fig. 3*, qui augmentant l'agitation de l'eau, attire le poiſſon; on attache à un des piquets un panier B, dans lequel on met des tripailles & du ſang caillé qu'on ramaſſe dans les boucheries. L'eau emporte peu à peu ce ſang, & les ables attirés par cet appât, ſe raſſemblent auprès du palis, où on les prend de différentes façons. Quelquefois pluſieurs pêcheurs ſe portent dans un bateau C, auprès du palis; & ils prennent le poiſſon avec des lignes déliées, au bout deſquelles ils ajoutent trois ou quatre petits hameçons amorcés de vers blancs, qu'ils attachent à un ſimple brin de crin: on peut, dans les ſaiſons où les ables ſont abondans, en pêcher ainſi au bord des rivieres, & employer les différens moyens indiqués à la premiere partie, premiere ſection, où nous avons traité expreſſément de la pêche aux haims. Mais au moyen du palis A, on en raſſemble un plus grand nombre dans un endroit, & le plus ſouvent on les prend avec le filet qu'on nomme *ableret*, qui n'eſt autre choſe que le carrelet ou échiquier, comme fait le pêcheur D; & en E, on voit un pêcheur qui ſe porte à l'endroit où il veut faire la pêche avec ſon filet, qui eſt établi à l'avant du bateau. Je ne m'étendrai pas davantage ſur cette façon de pêcher, parce qu'on peut conſulter ce que nous en avons dit à la premiere partie, ſeconde ſection; je remarquerai ſeulement, que comme les ables ſont petits, il faut que le filet ſoit fait avec du fil fin, & que les mailles aient peu d'ouverture. Quand on a raſſemblé beaucoup de ces poiſſons dans un endroit, on en prend auſſi avec un petit épervier, dont les mailles ſont ſerrées comme on le voit en F, & l'on peut conſulter ce que nous avons dit de cette façon de pêcher, premiere partie, ſeconde ſection.

(4) Ce petit poiſſon n'a point de fiel, & ſa chair eſt mollaſſe, ce qui fait qu'on l'eſtime peu. Dans les lacs de la Suiſſe; on n'en prend que pour ſervir d'amorces: cela prouve contre l'opinion dont notre auteur parle dans la ſuite de cet article, que d'autres eſpeces s'en nourriſſent volontiers, au moins en quelques endroits.

36. Lorsque les ables se montrent en quantité, on en pêche avec des sainettes G, qui ont 15 ou 20 brasses de longueur sur deux de chûte, dont le filet est très-délié, & dont les mailles n'ont que 3 ou tout au plus 4 lignes d'ouverture en quarré. Comme ces saines ne se traînent qu'à la côte, & lorsque les eaux sont troubles, on peut consulter ce que nous avons dit de la pêche avec les sainettes, premiere partie, seconde section.

37. Mais comme par les ordonnances des eaux & forêts, il est défendu de pêcher avec d'aussi petites mailles, les officiers de ces juridictions, sont incontestablement en droit de restreindre la pêche des ables aux seuls haims, pour ménager les petits poissons de tout genre, & ne point bouleverser les fonds; cependant on n'interrompt point la pêche des ables avec le carrelet, & en beaucoup d'endroits, on tolere celle à la sainette, qu'on nomme *ablerette*, à cause de l'usage qu'on fait de ce poisson pour les perles fausses. D'ailleurs, on prétend que l'able ne fournit point de nourriture aux autres poissons; les pêcheurs assurent qu'on n'en trouve que dans l'estomac des alozes; mais que ce petit poisson très-vorace détruit beaucoup de frai. Comme ces faits sont avancés par les pêcheurs d'ables, qui ont intérêt à ce qu'on ne les gêne pas sur la façon de les prendre, je n'ai qu'une médiocre confiance à ce qu'ils avancent.

38. Outre ce que nous venons de dire sur la pêche des ables, il est bon d'être prévenu qu'on peut employer toutes les façons de pêcher qui sont en usage pour l'éperlan; ainsi on en prend avec des nasses, premiere partie, seconde section, les guideaux & les haveneaux. Enfin on en trouve dans toutes les pêcheries, même dans les parcs; mais de plus, nous invitons à consulter ce que nous avons dit de la pêche des éperlans, seconde partie, seconde section, parce que la pêche des ables & celle des éperlans, est à très-peu de chose près la même.

De la pêche des ables dans le Rhin.

39. M. Spielmann, correspondant de l'académie, & célebre professeur à Strasbourg, me marque qu'on prend toute l'année quelques ables avec des saines faites de fil délié, & dont les mailles sont petites; mais comme l'été ces petits poissons courent aux appâts qu'on leur présente, les pêcheurs les attirent en un endroit, avec un morceau du marc qui reste des semences de pavot, après qu'on en a retiré l'huile; les pêcheurs marquent avec un bâton l'endroit où ils ont mis cet appât; lorsque les ables s'y sont rassemblés en quantité, ils les prennent avec l'épervier qu'ils nomment le *filet à jeter* (5), ils mettent aussi de cet appât dans de petits golfes au bord

(5) En allemand *wurf-garn*, qui signifie la même chose.

de la riviere, & pêchent avec le carreau ou l'échiquier ; mais, comme nous l'avons dit, on ne peut pratiquer ces pêches que l'été, parce que l'hiver les ables ne courent point aux appâts qu'on leur préſente.

De la pêche des ables en Hollande.

40. M. ALLAMANT, correſpondant de l'académie, & célebre profeſſeur à Leyde, me marque que dans le printems, on pêche dans les lacs qui ſont au nord de la Hollande, des ables ou ablettes pêle-mêle avec beaucoup d'autres poiſſons d'eau douce ; pour cela on ſe ſert d'une grande nappe de filet en tramail, qu'on tend perpendiculairement, & avec lequel on forme une grande enceinte qui embraſſe une maſſe d'eau conſidérable : les pêcheurs avec de petits bateaux ſe placent dans cette enceinte, munis d'une longue perche A B, *pl. XII, fig.* 4, à l'extrêmité de laquelle on attache un vaſe de bois, qui a la forme d'une coupe ou d'une taſſe creuſe ; les pêcheurs plongent cette coupe dans l'eau de toute leur force, ce qui produit un bruit ſourd, qui néanmoins s'entend à une grande diſtance ; alors le poiſſon épouvanté, ſoit par le bruit, ſoit par l'agitation de l'eau, ſe jette dans le filet, & eſt pris.

De la préparation des écailles des ables.

41. CE petit poiſſon a la chair flaſque & a peu de goût ; c'eſt pour ſon écaille qu'on le pêche : cependant quand on l'en a dépouillé, en vend le poiſſon à bas prix, & ceux qui les achetent les font frire. On recherche les écailles à cauſe de leur éclat qui reſſemble à la nacre de perle ; elles ſont pour cette raiſon préférables à toute autre pour faire les perles fauſſes, qui ayant autant d'éclat que les fines, ont beaucoup fait baiſſer le prix de celles-ci.

42. JE ne m'étendrai point ſur la façon de faire les perles fauſſes, cet art tient à celui de l'émailleur : je dois me renfermer à détailler les préparations que les pêcheurs donnent aux écailles, pour en faire ce qu'on appelle l'*eſſence d'orient*, que les pêcheurs de province fourniſſent aux émailleurs ; car ceux de Paris vendent les ables, tels qu'ils les pêchent, & ce ſont les faiſeurs de perles fauſſes qui leur donnent les premieres préparations dont nous allons parler. Pour mettre le lecteur plus en état de comprendre ce que nous allons dire ſur la préparation de l'eſſence d'orient, il eſt bon de rapporter ſommairement les différentes opérations des émailleurs.

43. ON dit qu'on a commencé l'art de faire les perles fauſſes, en couvrant de petits globes de différentes matieres avec des écailles d'ables, qu'on y attachait avec de la colle de poiſſon : ces ſortes de perles étaient très-brillantes ; mais l'humidité, & la chaleur de la peau faiſant fondre la colle, les perles ſe trou-

vaient déchargées de ce qui faisait leur brillant, pendant que le cou des femmes en était taché. Pour éviter cet inconvénient, on a imaginé de faire à la lampe d'émailleur de petits globes de verre creux & très-minces, dans lesquels on met un peu de ce qu'on appelle l'*essence d'orient ;* & pour donner du soutien à ces petites boules, on les remplit de cire, & on les traverse avec un petit morceau de carte ou de papier, qui donne la facilité de les enfiler dans un cordon pour en former des colliers.

44. D'ABORD on croyait plus avantageux de faire ces petits globes avec du verre qui eût une couleur de giraſol ; mais depuis on a reconnu que du verre très-blanc, mince & transparent était au moins aussi bon. Je vais expliquer plus en détail, les préparations qui regardent les écailles des ables, & que les pêcheurs de province leur donnent.

45. LORSQUE les pêcheurs sont suffisamment pourvus d'ables, sur le champ ils les lavent deux ou trois fois dans de l'eau très-claire & très-pure ; ensuite ayant une jatte de faïence pleine d'eau, on racle avec un couteau les écailles blanches & argentées qui sont sur les flancs des poissons ; lorsque le couteau en est chargé, on le plonge dans l'eau de la jatte, & on l'agite pour le décharger des écailles, sans y mettre le doigt ; les écailles se précipitent au fond de l'eau.

46. ON les verse sur un petit tamis très-fin, qu'on plonge à plusieurs reprises dans de l'eau bien nette, ne touchant point les écailles avec les doigts ; quand elles sont bien nettoyées & qu'on en a préparé une certaine quantité, on les verse dans un ligne fin, & on les presse le plus qu'il est possible pour en ôter toute l'eau ; puis on les met dans un pot de terre, les faisant couler avec une linge fin & mouillé ; car il est important de ne les pas toucher avec les doigts : on les presse dans le pot avec le même linge ; si l'on n'a pas suffisamment d'écailles pour remplir le pot, on y ajoute des chiffons : on couvre le pot avec un linge fin, & par-dessus une toile cirée, & on les livre le plus promptement que l'on peut aux émailleurs ; car si l'on tardait trop, elles se corrompraient & seraient perdues. Il faut aussi l'hiver qu'elles ne soient pas surprises par la gelée ; pour cela on met le pot dans un panier rempli de foin. M. l'abbé Cotelle, doyen de S. Martin d'Angers, m'a écrit que les pêcheurs de la Loire suivaient cette méthode ; mais lorsqu'on est éloigné du lieu où s'en fait le débit, quelques-uns pour les conserver, versent dessus une faible saumure, d'autres quelques gouttes d'esprit-de-vin ; mais toutes ces choses en altèrent la couleur ; le mieux est de mettre quelques gouttes d'alkali volatil, principalement aux linges qui rempliſſent le pot, qu'il faut tenir dans un lieu frais : il faut à peu près quatre mille ablettes de différentes grosseurs pour avoir une livre d'écailles préparées comme nous venons de l'expliquer.

47. VOILÀ en quoi consiste la préparation que les pêcheurs donnent aux écailles

écailles des ables, lorſqu'ils ne peuvent pas livrer promptement les poiſsons aux émailleurs ; mais ces écailles exigent encore d'autres préparations, pour faire ce que les émailleurs nomment *eſſence d'orient* ; puiſqu'après les premieres opérations dont nous venons de parler, une livre ne rend que trois ou quatre onces de cette eſsence, qui ſert admirablement bien à colorer les perles, & à leur donner le brillant qu'ont les plus belles perles orientales ; de ſorte qu'en les regardant au cou d'une femme, il n'eſt poſſible de décider ſi les perles ſont fines ou fauſses.

48. QUOIQUE, comme je l'ai déja dit, je ne me propoſe pas de décrire ici l'art de faire les perles fauſſes, je vais expoſer, le plus briévement qu'il me ſera poſſible, la façon de préparer l'eſſence dont il s'agit, afin de mettre les pêcheurs qui ſeraient dans des provinces fort éloignées, en état de livrer aux émailleurs l'eſſence toute préparée, & telle qu'elle doit être employée. ON met les écailles fraîchement détachées du poiſſon ou préparées comme nous l'avons expliqué, dans une jatte de faïence remplie d'eau claire, & on les frotte avec le doigt couvert d'un linge fin, comme ſi on voulait les broyer ; il s'en détache des pareelles très-déliées, qui donnent à l'eau une couleur argentée : après avoir laiſſé l'eau ſe repoſer un inſtant, on verſe cette premiere eau dans un grand verre qui ſe termine en pointe par le bas.

49. ON jette de nouvelle eau ſur les écailles qui ſont reſtées dans la jatte de faïence, & on les frotte comme on a fait la premiere fois ; quand l'eau a pris un œil brillant, on la verſe dans un autre verre, ce qu'on répete juſqu'à ce que l'eau ne retienne plus de ces parties brillantes. Mais ce qui eſt détaché en premier lieu, eſt toujours plus brillant que ce qu'on retire par la ſuite ; c'eſt pourquoi on conſerve ſéparément dans autant de verres, ce qui s'eſt détaché dans les différentes lotions.

50. ON laiſſe ces verres ſe repoſer pendant dix à douze heures, ou juſqu'à ce que la matiere argentée ſe ſoit précipitée, & que l'eau qui ſurnage ſoit claire ; alors on verſe l'eau juſqu'à ce qu'il n'y ait plus au fond du verre qu'une liqueur épaiſſe à peu près comme de l'huile ; c'eſt ce que les ouvriers appellent l'*eſſence d'orient*, parce qu'effectivement elle a une couleur approchante de celle des belles perles orientales.

51. POUR qu'elle s'attache plus intimement à l'intérieur des boules de verre qui forment ces perles, on y ajoute un peu de belle colle de poiſſon diſſoute dans de l'eau fort claire : mais il faut en mettre très-peu, car elle altere toujours l'éclat de l'eſſence ; & comme cet enduit dans l'intérieur des boules de verre n'eſt expoſé à aucun frottement, la plus légere adhérence eſt ſuffiſante.

52. ON introduit avec un chalumeau de verre une goutte de cette eſſence dans chaque petite boule de verre, que l'émailleur a ſoufflée à la lampe ; ſur-le-champ il les retourne en différens ſens pour que l'eſſence en enduiſe tout

l'intérieur ; on les met enſuite dans des corbeilles, & on les agite doucement pendant quelques heures, ou juſqu'à ce que l'eſſence ſe ſoit deſſéchée. Pour leur donner plus de poids & de ſolidité, on les remplit de cire ; puis on les traverſe d'un petit rouleau de papier, ce qu'on appelle les *cartonner*, & c'eſt dans ce papier qu'on paſſe le cordonnet pour les monter en collier.

53. IL ne faut pas regarder l'eſſence comme une liqueur, elle eſt formée de petites parties ſolides très-minces & très-déliées ; & quand on l'examine au microſcope, on apperçoit que c'eſt un amas de petits corps durs de figure réguliere qui nagent dans l'eau de colle qu'on y a ajoutée. Ces parcelles ſont donc des lames très-minces de figure rectangulaire ; quelques-unes ſe terminent en pointe ; on n'apperçoit pas que le frottement qu'on leur a fait éprouver en ait fait plier aucune. Ainſi cette ſubſtance eſt fort différente de celle des écailles ; mais elle y eſt très-adhérente & en plus grande quantité à la face qui regarde le poiſſon qu'à celle qui eſt en deſſus. M. de Réaumur entre à ce ſujet dans de grands détails qu'on trouve dans les mémoires de l'académie de 1716 (6), *pages 235 & ſuivantes.* Mais, de même que je ne ſuis entré dans aucun détail ſur la façon de ſouffler les petites boules de verre dont on fait les perles, je m'abſtiendrai de décrire comment on introduit l'eſſence dans ces boules, comment on les remplit de cire, comment on les cartonne : toutes ces choſes n'ayant aucun rapport avec le métier de pêcheur ; j'ai cru cependant devoir expliquer comment les pêcheurs qui ſeraient à portée de prendre beaucoup d'ables, pourraient en retirer l'eſſence pour l'envoyer aſſez loin dans les villes où ſont les ouvriers qui font les perles fauſſes.

ARTICLE III.

Du goujon de riviere ; goeſſon *dans le Lyonnais & en Provence :* gobio fluviatilis ; en allemand *kreſſe.*

54. CE poiſſon qu'on trouve très-fréquemment au bord des grandes & petites rivieres, ne doit pas être confondu avec un poiſſon qu'on prend au

(6) On trouve dans ces mémoires une obſervation intéreſſante pour l'hiſtoire naturelle des poiſſons que je crois devoir rapporter ici. Cette matiere brillante, avec laquelle on compoſe l'*eſſence d'orient*, ne ſe trouve pas ſeulement ſur les écailles de ce poiſſon, puiſqu'il brille encore après avoir été écaillé, parce qu'immédiatement au-deſſous de la peau que touchent les écailles, il y a une membrane qui recouvre des lames argentées ; celle qui enveloppe l'eſtomac & les inteſtins, en eſt toute brillante. Cette matiere eſt alors molle & ſouple, & elle a toute ſa perfection dans les écailles. C'eſt ce qui, joint à d'autres obſervations, a fait conjecturer que la matiere argentée ſe forme dans les inteſtins, qu'elle paſſe dans des vaiſſeaux pour arriver à la peau & aux

bord de la mer dans les roches, qu'on nomme quelquefois *goujon*, quoiqu'il ait d'autres caracteres. Celui dont nous nous occupons eſt petit, puiſqu'il en faut douze pour faire une livre; néanmoins celui que nous repréſentons, *pl. XII*, *fig. 5*, avait près de cinq pouces de longueur.

Deſcription d'un petit goujon.

55. C'EST un poiſſon à écailles & à arêtes; ſa tête eſt fort alongée, elle a depuis A, juſqu'au derriere des ouies 13 à 14 lignes; l'œil eſt aſſez grand, & élevé ſur la tête; entre l'œil & le bout du muſeau, on voit l'ouverture des narines; la gueule eſt de médiocre grandeur; la mâchoire ſupérieure eſt un peu plus longue que l'inférieure; il y a de chaque côté un petit barbillon, & point de dents.

56. SUR le dos, à deux pouces trois lignes du muſeau, eſt le petit aileron du dos D, dont les nervures ſont molles; l'anus E eſt à deux pouces ſept à huit lignes du muſeau; immédiatement derriere eſt l'aileron du ventre; & à quatre pouces trois ou quatre lignes du muſeau commence l'aileron de la queue F, G, qui eſt fourchu. A l'à-plomb de B, à un pouce trois lignes du muſeau, eſt l'articulation des nageoires branchiales; & vers C, à deux pouces deux lignes du muſeau, ſont les articulations des nageoires ventrales. L'épaiſſeur verticale à l'à-plomb des yeux eſt d'environ ſept lignes, à l'à-plomb de B onze lignes, à peu près de même à l'à-plomb de C; à l'à-plomb de E neuf lignes, à l'à-plomb de F, cinq lignes.

57. LES écailles des côtés ſont brillantes & argentées, il y a une raie qui prend de derriere l'opercule des ouies, & qui s'étend juſqu'à l'aileron de la queue, formant du côté des ouies une petite courbe; on apperçoit des points noirs principalement ſur l'aileron du dos & de la queue: il ne mord pas volontiers aux appâts qu'on lui préſente; c'eſt pourquoi on n'eſſaie guere d'en prendre à l'hameçon, il n'y a que les enfans qui s'amuſent à cette pêche: on en trouve de confondus avec d'autres ſortes de poiſſons dans les différens filets que l'on tend. Il ſe plaît dans la fange, & l'on dit qu'il eſt fort avide de charogne; ainſi quand on en veut raſſembler dans un endroit, on y jette quelques morceaux de chair, comme une tête de cheval ou de vache: au reſte c'eſt un poiſſon peu eſtimé: ceux qu'on prend dans la vaſe ont ſur-tout un goût déſagréable. (7)

écailles, & que celles-ci ſont compoſées de ces lames arrangées comme autant de petites tuiles, les unes contre ou au-deſſus des autres. Or, ſi les écailles de l'able ſe forment de cette façon, ne pourrait-on pas en conclure par analogie que la même choſe a lieu pour les autres poiſſons?

(7) On pêche dans quelques lacs de la Suiſſe, comme je l'ai dit ailleurs, un excel-

De l'apprêt du goujon.

58. Les goujons ſe ſervent frits ; ou bien après en avoir ôté les écailles & les avoir vuidés, on les eſſuie ſans les laver ; on met dans le plat où on veut les ſervir un morceau de beurre frais avec du perſil, de la ciboule, une échalotte, du thim, du baſilic hachés très-fin, une feuille de laurier : le tout étant convenablement aſſaiſonné de ſel & de poivre, on arrange deſſus les goujons, mettant de la même ſauce deſſus & deſſous ; on ajoute un peu de bouillon & du vin blanc : on tient le plat ſur un bon feu pendant un quart-d'heure, & on les ſert avec, ſi l'on veut, des tranches de citron, ou un filet de verjus.

Article IV.

Du gardon ; gardo *ou* ſargus. (8)

59. Le gardon eſt un poiſſon d'eau douce qu'on met au rang des poiſſons blancs, dont communément on fait peu de cas ; néanmoins, quand il a été pêché dans une eau vive, & qu'on l'apprête au ſortir de l'eau, il eſt bon rôti ſur le gril lorſqu'il eſt gros, ou frit quand il eſt petit. On croit aſſez communément qu'on le nomme *gardon*, parce qu'il vit plus long-tems que beaucoup d'autres poiſſons dans un vaſe plein d'eau.

Deſcription du gardon.

60. Ce poiſſon a le corps large, le dos bleu, voûté ; la tête verdâtre, les côtés argentés & brillans, le ventre blanc mat. Celui que je vais décrire avait huit pouces de longueur totale A, B, *pl. XII*, *fig.* 6 : on en prend qui ont juſqu'à onze pouces.

61. Du muſeau A au centre de l'œil ou à l'à-plomb de C, il a huit lignes, la prunelle eſt noire & l'iris doré : le diametre de l'œil eſt de trois lignes & demie. Entre l'œil & le bout du muſeau, preſque ſur le haut de la mâchoire ſupérieure, de chaque côté environ à l'à-plomb de *a*, on apperçoit l'ouverture des narines qui eſt aſſez grande. Il y a du haut du muſeau au derriere de l'opercule des ouies D, 18 lignes. Cet opercule eſt formé de pluſieurs

lent petit poiſſon qui porte auſſi le nom de *goujon*, & reſſemble beaucoup à celui dont on vient de lire la deſcription. Les autres poiſſons le trouvent tellement de leur goût, que les pêcheurs n'aiment point à en vendre, & deſtinent tous ceux qu'ils prennent pour ſervir à une pêche plus lucrative : leur délicateſſe fait qu'on ne les mange point autrement que frits.

(8) Les allemands donnent à ce poiſſon le même nom qu'au goujon.

feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane de couleur très-brillante, dorée à des endroits & argentée à d'autres. La gueule n'eſt pas grande, la mâchoire inférieure paraît un tant ſoit peu plus longue que la ſupérieure; les deux mâchoires ſont bordées de levres comme celles d'une carpe; on n'y ſent point de dents, mais une langue aſſez courte, qui ſe termine par un angle obtus.

62. L'AILERON du dos F commence à trois pouces trois lignes du bout du muſeau; ſa couleur eſt un brun clair, avec une légere teinte rouge auprès de l'attache au corps; ſa largeur en cet endroit eſt de 12 lignes, & la longueur du plus long rayon de 18. L'ouverture de l'anus H, eſt à quatre pouces neuf lignes du muſeau; immédiatement derriere commence l'aileron du ventre, qui a 10 lignes de largeur à ſon attache au corps; la longueur du plus long rayon eſt de douze lignes; il a ſouvent une teinte rouge aſſez vive; il eſt formé de dix à onze faiſceaux de filets ou de rayons branchus, ſemblables à N: à 23 ou 25 lignes de l'anus commence l'aileron de la queue, qui eſt fourchu; & les plus longs rayons K, B, ont deux pouces de longueur, les plus courts L M ſeulement neuf à dix lignes; il eſt formé d'environ vingt faiſceaux de filets ou vingt rayons branchus.

63. L'ARTICULATION des nageoires branchiales eſt preſque à l'à-plomb du derriere de l'opercule des ouies D; cette articulation a peu de largeur; ces nageoires ſe terminent en pointe, & le plus long rayon L, a 15 à 16 lignes de longueur; elles ſont formées à peu près de ſeize rayons. Je dis à peu près; car comme ces rayons ſont branchus ou formés par pluſieurs filets, il eſt difficile de les compter exactement: ces nageoires ont quelquefois une teinte rouge à peine ſenſible.

64. LES articulations G des nageoires du ventre ſont à trois pouces trois lignes du muſeau; leur plus long rayon eſt de 15 lignes; elles ont ordinairement une teinte rouge aſſez vive; elles ſont formées de huit à dix nervures branchues; les articulations de ces deux nageoires ſe touchent preſque. Toutes les nageoires & les ailerons ſont marqués çà & là de petites taches noires; il y en a auſſi de répandues ſur le corps.

65. LA largeur verticale en C, vis-à-vis de l'œil, eſt de 10 lignes; depuis F juſqu'à G, de près de deux pouces; vers l'anus H, de 18 lignes, en K huit à neuf lignes. Le dos eſt fort charnu.

66. QUOIQUE les écailles ſoient exactement appliquées les unes ſur les autres, elles paraiſſent diſtinguées par des traits bruns qui forment des lozanges; les raies latérales D L, ſont formées par de petits traits ſaillans *a*, qu'on voit à l'écaille M; ils partent d'un angle *a* de ces lozanges, & s'étendent juſqu'au-delà de la moitié de la diagonale *a b*; avec une loupe, on voit

quantité de petits traits qui partent de la circonférence *b d*, & qui se rendent au point *a*.

67. LE dos est bleuâtre, les côtés argentés & brillans, le ventre blanc mat. Au sortir de l'eau, le dessus de la tête est verdâtre, ensuite elle devient fort brune; car les couleurs des écailles qui étaient dans l'eau très-brillantes & nacrées, se ternissent hors de l'eau.

68. LA chair en est blanche & délicate; mais elle n'a pas beaucoup de goût: néanmoins elle est assez bonne quand on apprête ce poisson au sortir de l'eau, & lorsqu'il a été pêché dans une eau très-vive. On en prend quelquefois qui ont près de onze pouces de longueur; ceux-là sont le plus estimés, parce que leurs arêtes sont moins incommodes que celles des petits.

69. IL est à propos de faire remarquer que quoique le gardon, *pl. XII, fig.* 6, ait été dessiné exactement, néanmoins la plupart sont plus larges proportionnellement à leur longueur: ainsi on peut avoir plus de confiance aux cotes qu'à la figure. Mais aussi il faut faire attention qu'il y a une espece de ce genre dont nous allons parler, qu'on nomme *rosse*, qui est considérablement plus large que celui que nous venons de décrire.

De l'apprêt du gardon.

70. LORSQUE les gardons sont petits, on les fait frire; lorsqu'ils sont grands, on les apprête à l'étuvée, comme la carpe, ou comme nous avons dit qu'on fait les goujons. Ce poisson dans l'eau est fort vif; c'est pourquoi, quand on parle d'un homme qui est en bonne santé, on dit qu'il est frais & vif comme un gardon. Il a beaucoup de ressemblance avec le meûnier; néanmoins il a la tête moins grosse & le ventre plus large.

ARTICLE V.

De la rosse de riviere. (9)

71. GESSNER nomme ce poisson *rutilus*, à cause de la couleur de ses ailerons & nageoires; il l'écrit en français *roce* ou *rosse*, & d'autres l'appellent *roche*. On le prend dans plusieurs rivieres; mais quelques-uns donnent le même nom de *rosse* à un poisson de mer très-différent, qui est connu sous le nom de *vieille* ou *poule de mer*; ce n'est pas ici le lieu d'en parler. D'autres prétendent que la rosse tient beaucoup de la *rosiere* de Picardie, mais qu'elle a la queue & les nageoires

(9) Je n'ai point trouvé dans les dictionnaires de terme allemand pour désigner cette espece de poisson.

du ventre rouges ; de plus la roſſe eſt un poiſſon beaucoup plus grand que la roſiere. Geſſner ſoupçonne que ce pourrait être le vangeron, qui, ſuivant Rondelet, affecte les endroits du lac de Geneve où l'eau eſt dormante, & qui a la queue & les nageoires rouges.

72. BELON parle auſſi d'un poiſſon qu'il nomme *roſſe*, qui eſt moins grand que la brême, que les Anglais nomment *rochiez* : il inclinerait à penſer que c'eſt une eſpece de brême ; mais comme il a le dos brun de même que le gardon, & les ailerons ainſi que les nageoires rouges, ce qui ne s'apperçoit point à la brême, il en conclut qu'il ne faut pas confondre ces deux poiſſons, d'autant plus que ſon corps eſt plus épais que celui de la brême ; ſa tête reſſemble aſſez à celle du gardon ; ſes écailles ſont plus grandes & moins brillantes, & ſa chair moins délicate. Beaucoup de pêcheurs eſtiment qu'il confine beaucoup avec le gardon ; mais la roſſe eſt conſidérablement plus groſſe, puiſqu'on en prend quelquefois qui ont plus d'un pied & demi de longueur, ou qui peſent une livre & demie, & celles-là ſont plus épaiſſes & plus charnues que des carpes qui ſeraient de même taille.

73. LEURS nageoires & leurs ailerons ſont d'un rouge beaucoup plus vif que les mêmes parties des gardons. Ajoutons que la roſſe eſt plus large que le gardon, proportionnellement à ſa longueur ; car j'ai meſuré des gardons qui avaient de longueur totale A B, quatre fois leur plus grande largeur, au lieu que trois fois & demie la plus grande largeur des roſſes, faiſaient plus que leur longueur ; elles ſont auſſi proportionnellement plus charnues que le gardon. On a voulu lui trouver de la reſſemblance avec la chevanne & le vilain ; mais la roſſe eſt beaucoup plus courte & plus large. Il eſt vrai qu'il y a de la reſſemblance entre la tête de la roſſe & celle de la vandoiſe, & que les écailles de la roſſe approchent beaucoup de la grandeur & de la couleur de celles de la carpe. Quoi qu'il en ſoit, je vais décrire une roſſe qui a été pêchée dans la riviere d'Eſſone, qui traverſe nos terres.

Deſcription d'une roſſe pêchée dans l'Eſſone.

74. LA longueur totale A, H, *pl. XIII*, *fig.* 1, eſt de 10 pouces 6 lignes ; de A à l'à-plomb de M, ou au centre de l'œil 8 lignes ; à l'ouverture des narines N, 3 lignes & demie ; de A au derriere de l'opercule des ouies en C, 2 pouces. Toujours de A à la naiſſance O de l'aileron du dos I, 5 pouces 2 lignes. La largeur de cet aileron à ſon attache au corps 14 lignes ; la longueur du plus long rayon O I, 23 lignes.

75. DE A à l'anus E, 6 pouces 3 lignes ; preſqu'immédiatement derriere l'anus eſt l'aileron du ventre P, qui a 15 lignes de largeur à ſon attache au corps, les rayons ſont inclinés vers l'arriere, & le plus long a près de 18 lignes de

longueur. De l'extrèmité postérieure de cet aileron à la naissance F de celui de la queue, il y a environ 15 lignes. Cet aileron est fourchu, & la longueur du plus long rayon FH, est de 25 ou 26 lignes, & du plus court LB, est de 12 lignes.

76. DE A à l'articulation Q des nageoires des ouies, il y a 2 pouces; on peut remarquer auprès de cette articulation une grande écaille triangulaire, couleur d'or, qui fait comme une prolongation de l'opercule des ouies. Le plus long rayon QR de cette nageoire est de 21 lignes; & on y compte à peu près quatorze ou quinze rayons branchus ou composés. L'articulation des nageoires ventrales D est à 14 pouces 4 lignes du museau; la longueur du plus long rayon est de 20 lignes.

77. L'IRIS des yeux est couleur d'or; le dessus de la tête d'un brun olivâtre foncé chargé de noir; le dessus du dos est de cette même couleur, mais moins foncé; les côtés sont d'un jaune clair, & sortant de l'eau on apperçoit des reflets de différentes couleurs; au reste la forme des écailles ressemble à celles des carpes.

78. LA largeur de ce poisson à l'à-plomb de M, vis-à-vis le centre des yeux, est de 14 lignes; en C au derriere de l'opercule des ouies, 2 pouces 6 à 7 lignes; à l'à-plomb de O, 3 pouces 3 lignes; en E, à l'à-plomb de l'anus, 2 pouces 6 lignes; à l'à-plomb de P, 1 pouce 4 lignes; & en F, à la naissance de l'aileron de la queue, 1 pouce. La ligne latérale KL est peu sensible; mais quand on examine ce poisson en le regardant en différens sens, particuliérement de la tête à la queue, il semble qu'il y ait des raies brunes qui s'étendent suivant sa longueur; la gueule est petite, sans dents, bordée de levres, & assez semblable à celle de la carpe; la mâchoire paraît inférieure un peu plus longue que la supérieure. La chair de la rosse est moins délicate que celle du gardon. Ces deux poissons se pèchent & s'apprêtent de la même maniere.

ARTICLE VI.

De la vandoise ou *dard*; leuciscus, albicula, jaculus. (10)

79. LA vandoise est un petit poisson d'eau douce de la longueur d'un hareng, mais plus large; il est rare d'en prendre qui aient un pied de long: il va si vîte dans l'eau, qu'il semble s'élancer comme un dard, ce qui lui a fait donner ce nom par les pêcheurs de la Loire: son corps, proportionnellement à sa longueur, est moins large que celui du gardon; son museau est plus pointu; ses écailles sont de moyenne grandeur: il devient fort gras;

(10) En allemand *häfeling*.

sa

ſa chair eſt molle, néanmoins d'un goût aſſez agréable, & elle paſſe pour être fort ſaine.

Deſcription de la vandoiſe.

80. CELLE que je vais décrire avait huit pouces quatre lignes de longueur totale AB, *pl. XIII, fig.* 2; du centre de l'œil au bout du muſeau A, huit lignes; le diametre de l'œil, qui eſt rond, trois lignes; la prunelle eſt noire, & l'iris jaunâtre. La gueule n'eſt pas grande; ſon ouverture eſt ronde à peu près comme celle de la carpe.

81. LA mâchoire ſupérieure eſt un peu plus longue que l'inférieure. Du bout du muſeau A, au derriere de l'opercule des ouies C, un pouce huit lignes.

82. L'ARTICULATION des nageoires branchiales D, eſt de quelques lignes plus vers l'arriere que le bord C de l'opercule des ouies. La longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt de quinze lignes; elles ſont formées de neuf à dix rayons branchus. Du bout du muſeau A, à l'articulation des nageoires ventrales E, trois pouces ſix lignes: elles ſont formées d'environ ſix rayons branchus. La longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt de douze à treize lignes.

83. L'AILERON ventral prend ſa naiſſance derriere l'anus, & ſa largeur à ſon attache au corps eſt d'un pouce; il eſt formé de neuf à dix rayons: l'aileron de la queue commence à quinze lignes de l'endroit où finit celui de l'anus; on y compte une trentaine de rayons branchus. Le plus long rayon a quinze lignes de longueur: cet aileron eſt fourchu, & ſon ouverture HI, eſt d'un pouce & demi. Du bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos K, il y a trois pouces ſix lignes; il eſt formé de ſix à ſept rayons branchus; ſa largeur à ſon attache au corps eſt de onze lignes, & ſon plus long rayon a treize à quatorze lignes.

84. L'ÉPAISSEUR verticale vis-à-vis des yeux, eſt d'un pouce; derriere l'opercule des ouies C, ſeize lignes. A l'endroit le plus épais, à peu près à l'à-plomb de E, vingt-une lignes; à l'à-plomb de l'anus F, dix-huit lignes; vers G, ſept lignes. Ce poiſſon a le dos aſſez charnu; car auprès de l'aileron K, il a environ treize lignes d'épaiſſeur.

85. LA ligne latérale CB eſt un peu courbée du côté des ouies, & enſuite elle ſe prolonge en ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue: les écailles ſont aſſez grandes, mais minces. L'aileron du dos eſt gris; la couleur du dos d'un bleu obſcur qui s'éclaircit en approchant de la ligne latérale, & a des reflets brillans: l'aileron de la queue eſt gris; celui de derriere l'anus eſt blanc, avec une légere teinte rouge: les nageoires branchiales & ventrales ſont de la même couleur; on apperçoit à la tête quelques marques rouges. Il y a quatre branchies de chaque côté; la lan-

gue eſt très-petite; on ne ſent point de dents dans la gueule; mais ce poiſſon avance à volonté un cartilage rond garni d'une membrane comme à la carpe, ce qui lui ſert à ſucer ſa nourriture. Ce poiſſon ſe pêche & ſe prépare comme le gardon; & quand il eſt frais & pêché en bonne eau, il eſt aſſez bon.

Article II.

De la chevanne ou *chevesne* de Bélon; *meûnier* de Rondelet. (11)

86. Quelques-uns diſent *chevenne*, nom qui dérive probablement de l'anglais, qui nomme ce poiſſon *chieven;* il eſt auſſi connu ſous le nom de *meûnier*, parce qu'il eſt blanc, & qu'il ſe tient volontiers auprès des moulins: d'autres lui ont donné le nom de *vilain*, parce que, dit-on, il ſe plaît dans la fange: on lui donne encore différens noms qui dérivent de ce qu'il a une tête aſſez groſſe, tels que *teſtard*, ſans compter les noms de patois que les pêcheurs adoptent. Les uns lui trouvant quelque reſſemblance avec le barbeau, le nomment *barbotteau:* un excellent correſpondant que j'ai au bord de la Loire, & qui me recommande fort de ne le pas nommer, m'écrit que les uns le nomment *garbottin*, d'autres *garbotteau* & d'autres *chaboiſſeau;* mais nous croyons devoir nous abſtenir d'inſiſter plus long-tems ſur ces différentes dénominations.

87. La chevanne eſt un poiſſon bien plus gros que la vandoiſe, puiſque les plus groſſes vandoiſes n'excedent guere une livre, au lieu qu'on prend des chevannes qui peſent entre quatre & cinq livres. M. le baron de Tſchoudy m'écrit même, qu'on en prend dans la Moſelle qui peſent dix à douze livres. Voilà déjà qui établit une grande différence entre la chevanne & la vandoiſe; en outre la chevanne n'a pas le muſeau pointu, & ſa tête eſt plus applatie que celle de la vandoiſe; enfin ſes écailles ſont auſſi plus grandes.

88. Bélon dit que ce poiſſon reſſemble au mulet ou muge; néanmoins cet auteur remarque fort à propos que le mulet a deux ailerons ſur le dos, & que la chevanne n'en a qu'un, ce qui établit une grande différence. C'eſt peut-être ce qui a fait dire à Rondelet, que la chevanne, qu'il met au nombre des muges, eſt de deux eſpeces; l'une qui remonte de la mer dans les rivieres, & qu'on pêche aux embouchures de la Garonne, du Rhône, de la Loire, &c. nous en parlerons ailleurs. L'autre eſpece naît & paſſe toute ſa vie dans les rivieres; c'eſt celle dont je me propoſe de parler préſentement. Quoi qu'il en ſoit, la chevanne eſt un poiſſon rond à arêtes & à écailles, qui a un ſeul aileron ſur le dos, deux nageoires au bord des ouies, deux

(11) En allemand *kolbe* ou *groſs-kopf.*

ſous le ventre, un aileron près de l'anus; ſa tête eſt groſſe, ſon muſeau camus; il a quatre ouies de chaque côté; ſa gueule eſt ſans dents, ſon palais eſt charnu & garni de quelques os; il fraie en mai ſur le gravier dans des endroits où il n'y a pas une grande épaiſſeur d'eau.

Deſcription d'une chevanne.

89. JE vais décrire une chevanne pêchée dans la Seine, qui eſt repréſentée *pl. XIII, fig. 3.* Sa longueur de A en B, 10 pouces; du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies à l'à-plomb de C, 2 pouces; du bout du muſeau à la naiſſance D de l'aileron du dos, 4 pouces 8 lignes; la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, un pouce; longueur du plus long rayon un pouce 6 lignes. Les rayons qui ſont branchus, ſont au nombre de huit; ſa couleur eſt gris ſale mêlé d'un peu de rouge; les rayons ſont inclinés vers l'arriere. L'anus eſt à 6 pouces du muſeau; il forme une éminence & une fente très-ſenſibles.

90. A quelques lignes de l'anus, commence l'aileron du ventre F, qui eſt formé de 8 à 9 rayons branchus, ce qui fait qu'on ne peut les compter exactement; il a un pouce de longueur à ſon attache au corps. Le plus long rayon eſt de 13 lignes; les rayons s'inclinent vers l'arriere: il a une teinte rougeâtre ſur un fond gris clair. A 2 pouces 5 lignes de l'anus, commence en IG l'aileron de la queue; il eſt diviſé en deux parties qui ſe terminent en pointe; mais la partie GH qui eſt du côté du ventre, eſt plus longue que celle IK, qui eſt du côté du dos; de ſorte que le rayon GH a 2 pouces 4 lignes de longueur, & le rayon IK ſeulement un pouce 10 lignes; cet aileron eſt large d'un pouce à ſa naiſſance GI, & d'environ 1 pouce 8 à 9 lignes à ſon évaſement KH; il eſt formé de 19 rayons branchus; 2 rayons plus courts & plus durs que les autres, le terminent de chaque côté: la couleur de cet aileron eſt d'un rouge obſcur bordé de noir, ou plutôt noir, teinté de rouge par le haut.

91. L'ARTICULATION des nageoires branchiales au-deſſus de L, eſt à 2 pouces 2 lignes du bout du muſeau; la longueur du plus long rayon de cette nageoire eſt d'un pouce 9 lignes; les rayons ſont déliés, la membrane qui les unit légérement eſt teintée de rouge ſur un fond gris; on peut y compter 14 rayons; mais, ainſi que je l'ai déjà dit, comme ces rayons ſont branchus, on a bien de la peine à les compter exactement; on en trouve plus ou moins ſuivant qu'on les compte plus ou moins près de leur origine. Sous le ventre, à 4 pouces du muſeau, ſont deux nageoires E, une de chaque côté; elles ſont blondes, bordées de rouge clair, compoſées de 8 à 10 rayons branchus; la membrane qui les unit, eſt fort mince: la lar-

geur de l'articulation eſt de 5 à 6 lignes, & la longueur du plus long rayon eſt de 15 lignes.

92. La tête de la chevanne eſt aſſez groſſe; à l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure, il y a une boſſe plus ou moins groſſe M, qui la fait paraître comme coupée en cet endroit lorſqu'elle eſt conſidérable, ainſi qu'on l'a repréſentée à la *fig.* 3. Les yeux ſont grands, pas fort élevés ſur la tête; le centre eſt à environ 9 lignes de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure; l'orbite qui eſt rond a 4 lignes & demie de diametre; la prunelle eſt noire; l'iris a des reflets d'or & d'argent, & eſt un peu marqué de rouge.

93. Au devant des yeux, plus du côté de l'extrêmité du muſeau que de l'œil, ſont deux ouvertures ovales aſſez grandes & profondes diviſées inégalement en deux par une membrane, ce ſont les narines. La gueule n'eſt pas grande, les deux mâchoires ſont preſqu'égales; mais l'animal alonge la ſupérieure à volonté ſeulement d'une couple de lignes: elle a quelque reſſemblance avec celle de la carpe.

94. Les mâchoires ſont cartilagineuſes, bordées de levres membraneuſes, elles n'ont point de dents. La langue eſt blanche, adhérente, cartilagineuſe, applatie, & elle ſe termine en pointe obtuſe. Les opercules des ouies ſont anguleux par les bords ou plutôt ondés, ils ont une belle couleur d'or; les joues ſont charnues, le deſſus de la tête eſt applati; on y apperçoit ſenſiblement les ſillons du crâne, & cette partie ainſi que le dos du poiſſon eſt olivâtre: la couleur des côtés eſt or pâle, mais fort brillante & comme nacrée, le ventre eſt blanc.

95. Les écailles ſont aſſez grandes, un peu elliptiques; la partie qui eſt découverte, forme comme un toit dont les ardoiſes ſeraient taillées en rond, & aſſez agréable à la vue. On apperçoit ſur chaque côté une ligne latérale formée par des points alongés: elles prennent leur origine vers le haut de l'opercule des ouies; elles décrivent une courbe pour gagner environ la hauteur des deux tiers des côtés; puis elles ſe prolongent en ligne droite juſqu'à l'aileron de la queue, diviſant le corps du poiſſon en deux parties égales. Depuis le derriere de la tête juſqu'au-delà de l'aileron, le dos fait une courbe aſſez réguliere; ſeulement vers C, on apperçoit une boſſe plus ou moins ſenſible.

96. Voici les dimenſions de ce poiſſon dans le ſens vertical: à l'à-plomb de l'œil, 13 lignes; en CL, derriere l'opercule des ouies, 21 lignes; à l'à-plomb de DE, 2 pouces 3 ou 4 lignes; à l'à-plomb de l'anus F, un pouce 10 à 11 lignes; à l'extrêmité du corps GI, 11 à 12 lignes; de H en K, un pouce 8 à 9 lignes.

97. Ce poiſſon eſt charnu, ſa chair eſt blanche & délicate, même un peu molle. Un de mes correſpondans qui en a mangé de fraîches pêchées dans le

Lioret, dont les eaux ſont très-vives & pures, m'a écrit qu'il l'avait trouvé de bon goût; néanmoins en général on en fait peu de cas: ſes arêtes ſont fines & incommodes. Rondelet dit que l'eſtomac & les boyaux ſont petits, le foie rouge pâle, le fiel verd, la veſſie pneumatique double, le péritoine noir, la chair blanche: ces obſervations m'ont paru exactes. Il ajoute que la chair eſt meilleure ſalée que fraîche, ce que je n'ai pas vérifié.

98. IL ſe nourrit des inſectes qui ſe tiennent à la ſurface de l'eau: ainſi pour le prendre à la ligne, on amorce les haims avec des vers de terre, ou de la viande, différentes ſortes d'inſectes, même des grains de raiſin. On en trouve dans les rivieres entre les bancs de ſable, principalement dans les mois de mars, avril & mai: pour les prendre dans des naſſes ou d'autres filets, on les attire avec du ſang caillé, comme nous avons dit qu'on fait les ables. On apprête ce poiſſon dans les cuiſines comme la yandoiſe & le gardon.

ARTICLE VIII.

De la brême; quelques-uns diſent brame : brama. (12)

99. PLUSIEURS mettent ce poiſſon au nombre des carpes; & Rondelet dit qu'on pourrait l'appeller *cyprinus latus*. Il me paraît que la brême ſe rapproche beaucoup plus du gardon, principalement de la roſſe: elle eſt plus groſſe; car on en prend qui peſent juſqu'à 5 ou 6 livres: elle eſt auſſi proportionnellement plus large & moins épaiſſe, la tête eſt plus petite; néanmoins ſon muſeau eſt preſque gros comme celui de la roſſe. Les brêmes de l'Elbe, excedent rarement le poids de 3 livres: on dit qu'il y en a dans les lacs d'Auvergne, qui ont plus de 3 pieds de longueur ſur 2 de largeur: les brêmes de riviere ne ſont jamais auſſi groſſes que celles des lacs. Nous parlerons ailleurs d'un poiſſon qu'on nomme la *brême* de mer; mais qui ne doit point être compris dans cette ſection, puiſqu'il a un grand aileron qui s'étend preſque depuis l'aileron de la queue juſque derriere la tête; au lieu que la brême d'eau douce dont nous nous occupons, a comme tous les poiſſons que nous comprenons dans cette ſection, un petit aileron ſur le dos vers le milieu de ſa longueur, un ſous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, en outre une nageoire de chaque côté derriere les ouies, & deux ſous le ventre.

100. LES pêcheurs prétendent qu'à la fin de mai elles dépoſent leurs œufs dans les herbiers, puiſqu'elles ſe retirent dans les eaux les plus profondes où elles vivent d'inſectes, d'herbe & de limon; ſuivant eux, elles croiſſent

(12) En allemand *braſſe*.

lentement : je n'ai pas été à portée de confirmer ces allégations par mes propres observations. Ce poisson se trouve dans les lacs & les rivieres qui ont peu de courant : il est assez grand & large ; il a la tête petite par proportion à son corps ; son dos est convexe & tranchant ; son corps est applati sur les côtés ; il est couvert de grandes écailles comme la carpe ; le dos est d'un bleu foncé ; les côtés & le ventre sont blancs, sur-tout aux jeunes, que peut-être quelques-uns nomment *brêmes gardonnées* ; j'en dirai un mot dans la suite : les grosses ont des reflets dorés, & au ventre des barres rougeâtres.

Description de la brême.

101. JE vais donner la description d'une brême d'un pied de longueur totale A B, *pl. XIII, fig.* 4, qui avait été pêchée dans la Seine. Du museau A, qui est gros, au centre de l'œil, à l'à-plomb de H, 13 lignes ; l'orbite a environ 6 lignes de diametre ; la prunelle est noire, l'iris couleur d'or ou argenté : je crois que quelques-unes l'ont cryſtallin. En L, entre l'œil & le bout du museau, sont les narines placées sur une éminence.

102. SUR le dos, à 6 pouces & demi du museau, est le commencement de l'aileron O C, sa largeur à l'attache au corps est de 2 pouces 2 lignes. La longueur du plus long rayon O C est de 2 pouces : ces rayons au nombre de douze, sont branchus, les deux premiers sur-tout sont gros & roides, mais pas piquans : la couleur de cet aileron est un gris foncé bordé de noir ; immédiatement derriere l'anus M, est l'aileron D E, qui se prolonge jusqu'assez près de l'aileron de la queue ; car il a plus de 3 pouces d'étendue à son attache au corps. Ses rayons sont gros, forts, branchus, & inclinés vers la queue ; le premier rayon D, a un pouce 9 lignes de longueur : la couleur de cet aileron tire au noir. L'aileron de la queue R N, S N, est fourchu & formé aussi de gros rayons branchus, ou de 18 faisceaux de fibres très-fines ; il est gris brun avec une teinte rouge légere & obscure ; l'anus M est à 7 pouces 6 lignes du museau ; son ouverture ovale est placée sur une éminence.

103. LE derriere I des opercules des ouies est à 2 pouces 8 lignes du museau ; ils ne sont point couverts d'écailles, mais d'une membrane argentée. Immédiatement derriere cet opercule, & un peu en en-bas, est l'articulation des nageoires branchiales, qu'on voit au-dessus de F ; la plus longue nervure a un pouce une ou deux lignes de longueur ; les nervures en sont très-souples ; mais elles sont bordées par un rayon dur & osseux ; les articulations des nageoires du ventre G sont à 5 pouces 3 lignes du museau ; le plus long rayon a 8 à 9 lignes ; tous les rayons, tant des nageoires que des ailerons, sont branchus, mais ceux des nageoires sont plus menus que ceux des ailerons ; les

écailles ſont grandes, arrondies, argentées, & celles de vers le dos ſont verdâtres.

104. LES lignes latérales I, K, partent en I, plus près du dos que du ventre; elles ſe courbent vers le ventre, puis elles remontent un peu, & en K elles diviſent le corps du poiſſon en deux. La largeur verticale de ce poiſſon en H T, à l'à-plomb des yeux, eſt d'un pouce 9 lignes; en Q F, de 3 pouces 9 lignes; vers O, qui eſt l'endroit le plus large, 4 pouces 4 lignes; en P M, 3 pouces 6 lignes; & en R S, un pouce 3 lignes: la plus grande épaiſſeur horizontale de ce poiſſon eſt d'un pouce 7 lignes entre Q & O.

105. LES écailles arrondies ſont rangées régulièrement ſur des lignes paralleles; elles ſont aſſez grandes; mais on n'en voit à découvert qu'environ les deux cinquiemes, le reſte eſt caché ſous les autres: leur couleur tire à l'or pâle, mais mêlangé de brun, ce qui fait paraître comme des lignes paralleles qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon; elles ſont attachées à une peau très-ferme, qui au ventre eſt argentée. Le dos eſt fort convexe depuis le derriere de la tête juſqu'à l'aileron du dos; enſuite la largeur du poiſſon diminue.

106. LE deſſus de la tête eſt preſque noir; la gueule n'eſt pas grande, nous l'avons jugée d'environ 8 lignes de diametre; le muſeau eſt bordé de groſſes levres; la mâchoire ſupérieure excede un peu l'inférieure, & il l'avance conſidérablement à volonté, à peu près comme fait la carpe, pour ſucer lorſqu'elle veut prendre ſa nourriture. En introduiſant le doigt dans la gueule, on n'y ſent point de dents; mais un des bords des branchies eſt garni de dents fort dures & aiguës, détachées les unes des autres: ainſi il y a dans l'intérieur de la gueule, de chaque côté, une ſorte de mâchoire oſſeuſe V X, dont une moitié eſt preſque droite, & ſe termine en pointe; l'autre moitié eſt courbe, & vers leur jonction ſont pluſieurs dents crochues diſpoſées irréguliérement & d'inégale longueur depuis une ligne juſqu'à deux: bien des poiſſons qui n'ont point de dents dans la gueule, ont cette eſpece de mâchoire intérieure.

107. LA chair de la brême eſt blanche & délicate; quelques-uns la diſent molle & dégoûtante; cela peut être quand on l'a pêchée dans des eaux vaſeuſes; mais il eſt certain que ce poiſſon eſt fort bon quand on le prend dans une eau vive, & lorſqu'il eſt de médiocre groſſeur; car les petits ſont remplis d'arêtes, & les gros n'ont pas la chair délicate: un poiſſon choiſi comme nous venons de le dire, étant cuit ſur le gril, eſt aſſez ferme & d'une ſaveur agréable, ſurtout la chair du dos; & ſi l'on trouve que ſon goût ſoit un peu fade, on peut y ſuppléer par l'aſſaiſonnement. Nous avons cru appercevoir dans la gueule une langue rouge, mollette & épaiſſe; mais comme elle était adhérente au palais, ce peut être ce qu'on appelle la *langue* à la carpe, qu'on regarde comme un mets délicat, mais qui n'eſt pas une vraie langue.

108. QUELQUES-UNS ont avancé qu'il y avait des brêmes œuvées, d'autres laitées; d'autres les ont regardées comme n'ayant point de sexe, & enfin d'autres les prétendent hermaphrodites. Je n'ai pas été à portée d'en voir un assez grand nombre pour nier cette assertion, qui me paraît bien singuliere; mais le correspondant que j'ai cité plusieurs fois, qui habite les bords de la Loire, m'a assuré que dans les mois d'avril & de mai, il les avait toutes trouvées les unes laitées & les autres œuvées, ce qui remet tout dans l'ordre naturel. Comme les marchands de poissons ont coutume d'appeller *bréhaignes*, les poissons qui n'ont ni laite ni œufs, peut-être aurait-on confondu ce terme avec celui de *brême*, & dit mal à propos que la brême n'a ni laite ni œufs : pour moi je crois que les carpes qu'on nomme *bréhaigne*, ne sont point des mulets, mais des poissons qui dans certaines circonstances sont dépourvus de laite & d'œufs.

109. ON ne fait point de pêche particuliere de la brême; on la prend avec la saine, le tramail, dans des verveux, & pêle-mêle avec d'autres especes de poissons; mais plus fréquemment le printems que dans les autres saisons. On voit dans des auteurs, qu'en Suisse le lac de Gryffensée (13) fournit une espece particuliere de brême, nommée *steinbrachsmien*, plus grasse & plus délicate que les autres, & que dans le tems du frai elle devient plus blanche, avec des piquans entre les écailles; mais alors on leur trouve moins de finesse dans le goût : ces circonstances conviennent à beaucoup d'autres poissons; dans le tems du frai, les écailles des carpes sont rudes, & leur chair mollasse. La vandoise, le meûnier & la brême, s'apprêtent comme nous l'avons dit qu'on faisait les goujons & les gardons; mais quand ces poissons sont gros, on les fait cuire sur le gril, & on les sert avec une sauce blanche & des capres.

De la brême gardonnée.

110. IL y a des pêcheurs qui veulent établir une autre espece de brême, qu'ils nomment *gardonnée :* ils disent qu'elle est généralement moins grande que la brême ordinaire, puisque les plus grosses ne pesent qu'une livre; ils ajoutent que leurs écailles sont brillantes comme celles des gardons, ce qui fait qu'ils les appellent *gardonnées*. Comme on remarque que les brêmes changent de couleur en vieillissant, que les jeunes ont leurs écailles très-brillantes, & que les grosses ont la tête & le dos rembrunis, qu'elles ont sur le corps des bandes tirant au rouge, j'incline à penser que les brêmes dites *gardonnées*, sont de jeunes brêmes, qui s'étant trouvées dans une eau vive, sont grasses & ont leurs écailles brillantes; car on sait que la nature des eaux influe beau-

(13) Ce petit lac est situé entre ceux de Zurie & de Pfeffiken.

coup

coup ſur la couleur des poiſſons; néanmoins les pêcheurs prétendent qu'ils ſavent diſtinguer les gardonnées, à des indices qu'ils ne peuvent expliquer.

111. ON pêche dans la Seine de petits poiſſons, qu'on nomme *éperlans bâtards;* ils n'ont point du tout les caracteres des éperlans, & ils me paraiſſent reſſembler à de petites brêmes. C'eſt peut-être effectivement de jeunes brêmes, ou le platane dont je vais parler, qu'il ne faut pas confondre avec le plane de Languedoc, qui eſt un poiſſon plat.

Du pleſtia ou platane.

112. BELON dit qu'on prend aux embouchures de la riviere Strymon, un poiſſon qu'on y nomme *pleſtia*, & en Macédoine *platane;* il le compare à une brême de moyenne groſſeur. Ce poiſſon eſt, dit-il, rempli d'arêtes, & peu eſtimé; néanmoins on en ſale, on en ſeche, & on a coutume d'en joindre deux enſemble avec un brin de jonc, pour les vendre par paire. Il me ſemble que ces indices conviennent aſſez au petit poiſſon de la Seine, qui eſt repréſenté *pl. XIII, fig. 5.*

ARTICLE IX.

De la tanche, tinca. (14)

113. ON veut diſtinguer deux eſpeces de tanches, celle d'eau douce, & celle de mer, *phycis* des anciens : celle-ci reſſemble effectivement aſſez à celle d'eau douce, par la forme de ſon corps; mais elle en diffère beaucoup par l'aileron du dos, & d'autres circonſtances qui nous engagent à remettre ailleurs à en parler : nous ne nous occuperons maintenant que de celle d'eau douce.

114. C'EST un poiſſon rond à écailles & à arêtes, qui, à pluſieurs égards, reſſemble à la carpe; ce qui a engagé quelques auteurs à la nommer *cyprinus mucoſus extremitate caude æquali;* mais nous avons cru y appercevoir aſſez de différence, pour ne pas confondre ces deux poiſſons. Les ailerons & les nageoires de la tanche ſont formés de rayons fort ſouples, qui ſemblent compoſés de filets très-fins, ramaſſés en forme de faiſceaux. Elle a un petit aileron ſur le dos, plus près de l'aileron de la queue que du bout du muſeau; un autre aileron derriere l'anus : l'aileron de la queue n'eſt pas beaucoup fendu, mais comme frangé. Elle a deux nageoires derriere les opercules des ouies, & deux ſous le ventre; ainſi à cela près que l'aileron de la queue n'eſt pas beaucoup fendu, elle a tous les caracteres des poiſſons compris dans cette troiſieme ſection.

(14) En allemand *ſchleihe.*

115. SES écailles ſont vertes, petites, minces, & recouvertes d'une mucoſité, qui rend ce poiſſon très-gliſſant, de ſorte qu'on ſerait tenté de croire qu'il n'en a point: ce poiſſon ſe trouve dans preſque toutes les rivieres, les étangs, même dans les mares; car il ſe plaît dans la vaſe. Nous en avons dit quelque choſe, premiere partie, troiſieme ſection, à l'occaſion des étangs; néanmoins on aſſure qu'elles paſſent volontiers des eaux dormantes dans les rivieres, & effectivement on en trouve aſſez abondamment dans de petites rivieres dont l'eau eſt fort vive; celles qu'on pêche dans les fonds vaſeux ont un goût de vaſe très-déſagréable; pendant que celles qui ſe ſont dégorgées dans les eaux vives, ſont un très-bon manger, ſur-tout lorſqu'elles ſont groſſes; car les petites ſont remplies d'arêtes, qui les rendent déſagréables: une tanche de trois livres eſt réputée belle; on dit néanmoins qu'il y en a qui peſent cinq à ſix livres; (15) on aſſure qu'elles fraient en avril dans les herbiers; il eſt certain que ce poiſſon multiplie beaucoup; il y a peu d'endroits où l'on n'en trouve.

116. LA tanche a la vie dure; néanmoins elle eſt plus difficile à tranſporter en vie que la carpe. La gueule n'eſt pas grande, elle reſſemble beaucoup à celle de la carpe; on ne ſent point de dents dans l'intérieur; mais au fond du goſier elle a des os comme la carpe. Son palais eſt charnu, néanmoins pas autant que celui de la carpe. La veſſie pneumatique eſt double. On dit, mais c'eſt un fait que je n'ai pu vérifier, que les mâles ont les nageoires du ventre plus grandes que les femelles, & que le premier rayon ſur-tout eſt gros & cannellé en travers; ainſi les pêcheurs prétendent pouvoir par ces caracteres diſtinguer les mâles des femelles.

Deſcription d'une tanche de moyenne grandeur.

117. LA tanche que je vais décrire avait un pied de longueur totale, *pl. XIII*, *fig.* 6: je ſpécifie expreſsément qu'elle eſt d'une grandeur moyenne, parce qu'il y a des différences aſſez conſidérables entre les jeunes & petites tanches, & les groſses.

118. DU bout du muſeau au centre de l'œil, à l'à-plomb de C, 14 lignes; au derriere de l'opercule des ouies 2 pouces 7 lignes; cet opercule eſt terminé par une courbe aſſez réguliere, & ſa ſurface eſt aſſez unie: il y a quatre branchies de chaque côté, & du bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos G, 5 pouces 6 lignes: on y compte dix rayons; ſa largeur à l'attache au corps, un pouce 7 lignes; la longueur du plus long rayon eſt de 2 pouces 3 lignes; la diſtance du muſeau à l'anus H eſt de 7 pouces.

119. DE l'anus à la naiſsance de l'aileron du ventre I, 8 lignes; il eſt formé

(15) Quelques auteurs affirment qu'on en prend qui peſent juſqu'à 20 livres.

de dix rayons ; la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, 13 lignes ; la longueur du plus long rayon, un pouce 9 lignes ; diſtance de cet aileron au commencement K de celui de la queue, 13 lignes. L'aileron de la queue eſt coupé preſque quarrément, au moins l'échancrure n'eſt pas conſidérable & eſt peu réguliere ; la longueur des rayons K B eſt de 2 pouces.

120. DU muſeau à l'articulation des nageoires branchiales E, 2 pouces 8 lignes ; la longueur du plus long rayon 13 lignes : on y compte neuf rayons. Et juſqu'à l'articulation des nageoires du ventre F, 5 pouces ; le plus long rayon a un pouce 8 lignes, & on y compte ſept rayons.

121. LA largeur verticale, à l'à-plomb de C au centre de l'œil, un pouce 8 lignes ; en D, derriere les ouies, 2 pouces 8 à 9 lignes ; de G en F, 3 pouces 4 à 5 lignes ; à l'à-plomb de l'anus H, 2 pouces 2 lignes ; en K K, à la naiſſance de l'aileron de la queue, un pouce 7 à 8 lignes : la plus grande épaiſſeur horizontale du poiſſon, pris au dos, eſt d'un peu plus d'un pouce 6 lignes. Les lignes latérales ont peu de courbure ; elles commencent en M, du côté des ouies, & ſe terminent en L, diviſant le corps à peu près en deux parties égales. (16)

122. GMELIN dit qu'en Sibérie il y a des pêcheurs qui font ſecher les tanches pour les conſerver. On prétend que l'eau dans laquelle on a fait cuire les tanches, eſt propre à enlever les taches de deſſus la laine, & en général nettoyer ces ſortes d'étoffes. On attribue cette même propriété à l'anguille, à l'eſturgeon & à d'autres poiſſons qui ſont couverts d'une viſcoſité.

123. QUAND on pêche les tanches en vie, pour peu que l'eau où on les a priſes ſoit vaſeuſe, il eſt bon de les mettre dégorger dans une eau vive ; car autant une tanche pêchée en bonne eau fait un manger agréable, autant celle qui ſort de la vaſe eſt mauvaiſe. Je vais dire quelque choſe ſur la façon de les apprêter dans les cuiſines.

De l'apprêt des tanches dans les cuiſines.

124. POUR les écailler, & comme diſent les cuiſiniers, les délimoner, il faut les jeter dans l'eau bouillante, couvrir le vaſe où on les a miſes, pour éviter les éclabouſsures ; quand elles y ont reſté quelques momens, on les retire &

(16) Comme il importe beaucoup plus ſoit aux pêcheurs, ſoit à ceux que cet art intéreſſe, de connaître les marques extérieures à l'aide deſquelles on peut diſtinguer une eſpece de poiſſon d'avec d'autres, plutôt que de ſavoir exactement à quelle diſtance les parties de ſon corps ſe trouvent entr'elles, je crois devoir ajouter ici par rapport à la *tanche*, que ce poiſſon eſt court & épais, que ſa longueur eſt triple de ſa largeur, qu'il a le muſeau court, le dos de couleur noirâtre, les côtés d'un vert doré, la queue large, les écailles très-adhérentes à la peau, & enfin qu'on a peine à le tenir à la main à cauſe du mucilage dont ſon corps eſt couvert. En voilà autant qu'il en faudrait, ce me ſemble, & rien de plus pour ne pas s'écarter du but eſſentiel de ce traité.

on ôte l'écaille, commençant par la tête & évitant d'entamer la peau, qui eſt délicate & fort bonne à manger. Quand on a ôté les écailles, on vuide le poiſſon; on le lave, on ôte les nageoires, & on le fait cuire ſur le gril, pour le ſervir avec une ſauce. Ou bien quand la tanche eſt écaillée & vuidée comme on vient de le dire, on la met dans le plat ſur lequel on veut la ſervir, avec un demi-verre de vin blanc, une demi-cuillerée de verjus, & un morceau de beurre frais; le tout étant aſſaiſonné de ſel, de poivre, une pincée de baſilic, un peu de perſil, de la ciboule, des champignons hachés bien menu. On y ajoute ſi l'on veut une demi-feuille de laurier: on couvre le tout d'un autre plat, & on fait cuire le poiſſon ſur un petit feu.

125. On peut encore quand la tanche eſt écaillée, vuidée & lavée, la faire mariner avec de l'huile, du perſil, de la ciboule, des champignons, une échalotte, le tout haché, & y ayant ajouté les aſſaiſonnemens convenables de ſel & de gros poivre, on la dreſſe ſur le plat où on veut la ſervir avec la marinade; & après l'avoir panée avec de la mie de pain, on la fait cuire au four ou dans une tourtiere; & quand elle a pris une belle couleur dorée, on la dégraiſſe, & on y ajoute une ſauce un peu claire & piquante.

126. On la ſert auſſi en fricaſſée de poulet; après l'avoir coupée par morceaux, on la paſſe à la caſſerole avec un morceau de beurre & des fines herbes; on y ajoute du bouillon & du vin blanc, pour faire cuire le poiſſon à grand feu; & après l'avoir aſſaiſonné de ſel & de poivre, on lie la ſauce avec des jaunes d'œufs. On peut y ajouter un filet de verjus, ou un jus de citron. Enfin la tanche eſt très-bonne étant frite comme une carpe: pour cela, après l'avoir délimonée, on l'ouvre par le dos, on la marine avec du ſel, du poivre, de l'oignon ou jus de citron, du verjus & du vinaigre: on la farine; on la fait frire; & après l'avoir laiſſée égoutter, on la ſaupoudre d'un peu de ſel, & on y ajoute un jus de bigarade ou un filet de verjus: on en fait auſſi de bonnes tourtes.

ARTICLE X.

De la carpe; cyprinus. (15)

127. On prend à la mer un poiſſon aſſez ſemblable à la carpe, & à qui quelques-uns donnent ce nom; mais il a des caracteres différens de la carpe dont nous allons parler, qui ſe pêche dans les rivieres & les lacs. C'eſt un des poiſſons qui réuſſit le mieux dans les étangs: on peut ſur cela conſulter ce que nous avons dit premiere partie, troiſieme ſection, en parlant des étangs.

(15) En allemand *karpfe*.

128. LA carpe ſe nourrit du frai d'autres poiſſons, d'inſectes & de quantité de ſubſtances animales ou végétales, qu'elle rencontre en ſuçant la vaſe, ce qui a fait croire qu'elle ſe nourriſſait de vaſe; mais il eſt certain qu'elle eſt avide de beaucoup d'autres alimens; car pour engraiſſer des carpes que j'avais dans un vivier, je faiſais remplir un barril d'orge pètrie avec de la terre : comme ce barril était au fond de l'eau, l'orge ſe renflait, elle germait, & les carpes étaient continuellement occupées à ſucer cette terre, ſans doute pour ſe nourrir du grain qui y était mêlé. Tout le monde a vu les carpes ſe jeter avec avidité ſur les morceaux de pain qu'on jette dans des endroits où il y en a, & les pêcheurs aux haims en prennent avec des appâts de différentes eſpeces; ainſi il n'eſt pas douteux que les carpes cherchent à ſe nourrir d'autre choſe que de la vaſe. Il eſt vrai néanmoins qu'elles la ſucent, & s'y forment des routes; je l'ai éprouvé à mes dépens (18).

Deſcription de la carpe. (19)

129. LA carpe eſt un poiſſon rond, un peu applati; il a des arêtes fort incommodes lorſque ces poiſſons ſont maigres & petits, mais qui le ſont peu quand elles ſont groſſes & graſſes. Ses écailles ſont grandes & fortes, comme on le voit *pl. XIV*, *fig.* 1. Il y en a de bien des couleurs différentes;

(18) Le fait que notre auteur rapporte ici, ſe trouvant déjà raconté & avec les mêmes circonſtances dans la premiere partie, ſection troiſieme, article des réſervoirs, pag. 546 de notre tome V, j'ai cru devoir ſupprimer une répétition tout-à-fait inutile.

(19) On trouve dans les mémoires de l'académie royale des ſciences, une deſcription très-exacte de ce poiſſon par MM. Petit & du Vernai; je n'ajouterai à ce qu'en dit ici notre auteur, que ce que le travail de ces deux phyſiciens renferme de plus curieux, & j'y ſuis encore invité par la merveille de l'objet même de leurs recherches. La tête de la carpe eſt compoſée d'un nombre prodigieux d'os emboités enſemble avec un art admirable. Les œufs de la femelle ſont diviſés en deux paquets. M. Petit a été curieux d'en connaître la quantité à peu près; & ſuivant ſon calcul une carpe de 18 pouces de long n'en contenait pas moins de 342144, celles qui ſont plus petites, en ont à proportion. Quelques carpes ſont hermaphrodites, on prétend qu'il s'en trouve auſſi parmi les brochets & les merlans. Elles ont, comme tous les autres poiſſons, beſoin de reſpirer. Les parties qui ſervent à cette opération eſſentielle, ſont en ſi grande quantité, que l'imagination s'en effraie. Les pieces oſſeuſes ſont au nombre de 4186. Il y a 69 muſcles, 4320 rameaux d'arteres, autant de nerfs & de veines qui ſe ſubdiviſent encore. Tant de parties concourant toutes au même but, ſi admirablement arrangées, & toujours d'une maniere uniforme, me rappellent le mot d'une dame françaiſe, célebre par ſes profondes connaiſſances en anatomie, qui, après avoir démontré ſur un cadavre de cire, quelques-uns des méchaniſmes merveilleux du corps humain, adreſſa la parole à ſon auditoire, en diſant: *Eh bien, marchands de haſard, que dites-vous à cela?*

les unes ſont brunes, d'autres verdâtres, d'autres dorées, d'autres rouges, d'autres preſque blanches; & enfin d'autres qu'on appelle *à miroir*, *fig.* 2, parce qu'elles ſont en quelque façon panachées.

130. LE corps, depuis le muſeau A, *fig.* 2, juſqu'à l'origine de l'aileron du dos E, ou à l'articulation des nageoires du ventre P, augmente de groſſeur par une progreſſion uniforme, d'où il réſulte une courbe réguliere A E. Depuis cet endroit juſqu'à la fin de l'aileron du dos, la largeur verticale diminue aſſez uniformément; enſuite juſques près l'origine de l'aileron de la queue, la diminution de largeur eſt plus conſidérable: la tête eſt groſſe par comparaiſon à la groſſeur du corps.

131. LE contour de l'opereule des ouies ne forme pas une courbe réguliere; les yeux ſont d'une grandeur médiocre, mais aſſez élevés ſur la tête; l'ouverture des narines l'eſt encore plus, & elle eſt beaucoup plus près de l'œil C, que du bout du muſeau A. La gueule étant ouverte, eſt ronde; les mâchoires ſont cartilagineuſes: elles n'ont ni dents ni aſpérités; mais elles ſont bordées de levres épaiſſes que le poiſſon porte en-avant pour ſucer ſes alimens, comme on le voit à la *figure* 1: elles ſont garnies de quelques barbillons; les deux *a*, *a*, ſont très-apparens: on trouve des os durs au fond du goſier. On n'y ſent point de langue; car ce qu'on appelle *langue de la carpe*, qui fait un mets délicat, eſt ſon palais, qui eſt charnu.

132. LA carpe a un ſeul aileron E F ſur le dos, beaucoup plus grand qu'aux tanches, aux brêmes & aux autres poiſſons que j'ai compris dans cette troiſieme ſection; de plus cet aileron n'eſt pas au milieu du dos, mais beaucoup plus du côté de la queue que de la tête, mais comme elle a un aileron G derriere l'anus, comme à preſque toutes l'aileron de la queue eſt fourchu, qu'elle a une nageoire O derriere chaque ouie, & deux autres P ſous le ventre, j'ai cru devoir la comprendre dans cette troiſieme ſection.

133. POUR ce qui regarde les viſceres intérieures de la carpe, je puis me borner à renvoyer à ce que j'ai dit de l'anatomie des poiſſons, à l'introduction qui eſt au commencement de la premiere ſection de la ſeconde partie, à ce que j'ai repréſenté ſur la *planche I.* Je me contenterai de dire que je n'ai point apperçu d'appendices vermiculaires à l'eſtomac. Mais comme il n'y a guere de poiſſons de la grandeur de la carpe qui aient des écailles auſſi épaiſſes & auſſi grandes, je crois devoir en dire quelque choſe.

134. J'AI repréſenté, *fig.* 3, pluſieurs écailles priſes ſur les côtés d'une carpe ordinaire de la grandeur de celle à miroir, *fig.* 2, que j'ai décrite en détail; elles ſont repréſentées à peu près de la grandeur naturelle: la partie blanche des écailles *a*, *b*, eſt la portion de ces écailles qui eſt recouverte par celles qui ſont plus vers la tête; elle eſt unie: la partie brune eſt celle

qui eſt apparente ; elle eſt différemment colorée, ſuivant les différentes eſpeces de carpes ; aux unes elle eſt tirant au bleu, à d'autres au verd, à d'autres fort brunes ; il y en a de rouges, de jaunes, & d'autres couleur d'or, toujours brillantes & marquées de traits qui ſe rendent à un centre commun *c* ; en y prêtant beaucoup d'attention, & avec le ſecours d'une loupe, on apperçoit auſſi ſur la partie blanche des écailles *a*, *b*, quelques traits fort déliés, qui ſe réuniſſent au même centre *c*, mais qui ſont peu apparens. Les écailles du dos ſont ordinairement bien colorées ; ces couleurs s'éclairciſſent peu à peu en approchant du ventre où elles ſont preſque blanches. Les écailles ſont jointes les unes aux autres par des membranes déliées qui les recouvrent ſur leurs deux faces ; & comme ces membranes ſont ſouples, elles permettent aux écailles de gliſſer les unes ſur les autres, pour que la carpe conſerve ſa flexibilité.

135. IL eſt rare de trouver des carpes qui aient plus de deux pieds de longueur, & une de quinze à dix-huit pouces eſt réputée belle. Je vais donner les dimenſions d'une de groſſeur commune. Du bout A du muſeau à l'extrémité K de l'aileron de la queue, elle a dix pouces ſix lignes. Il y a de chaque côté aux levres qui bordent les mâchoires, deux barbillons *a a* ; les deux mâchoires ſont à peu près de même longueur.

136. DU bout du muſeau au centre de l'œil, à l'à-plomb de C, il y a un pouce deux lignes. Du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies en D, deux pouces ſix lignes. Toujours du muſeau au commencement E de l'aileron du dos, quatre pouces neuf lignes ; l'étendue E F de cet aileron, à ſon attache au corps, eſt de trois pouces ſept lignes ; le premier rayon E eſt très-court & oſſeux ; celui qui ſuit eſt dentelé par les bords ; les autres, au nombre d'environ trente, ſont gros, mais ſouples, la longueur des plus longs rayons eſt de onze lignes.

137. DU muſeau à l'anus G, il y a ſix pouces & demi ; à environ deux lignes plus vers la queue, commence l'aileron du ventre qui a onze lignes de largeur à ſon attache au corps ; il eſt compoſé d'environ onze à douze rayons ; le premier du côté de G, eſt plus gros & plus dur que les autres, la longueur du plus long rayon eſt de 15 lignes ; de l'extrémité poſtérieure de cet aileron au commencement H de celui de la queue, il a 15 ou 16 lignes. Cet aileron eſt fourchu ; les plus longs rayons H K, ont un pouce neuf lignes de longueur ; le plus court L M, huit lignes : il m'a paru formé d'environ vingt-huit rayons.

138. L'ARTICULATION O des nageoires de derriere les ouies, eſt à peu près à l'à-plomb du bord des opercules D ; elles m'ont paru formées d'environ douze rayons, dont le plus long a 17 lignes : cette nageoire eſt de forme arrondie. Les articulations des nageoires P du ventre, ſont à quatre

pouces ſept lignes du muſeau : elles m'ont paru formées de dix rayons, dont le plus long avoit un pouce & demi; la raie latérale L N, releve un peu du côté de N. Nous avons déjà dit que les écailles des carpes ſont grandes & épaiſſes, & qu'il y en a de différentes couleurs.

139. La largeur verticale de cette carpe en C, à l'à-plomb de l'œil étaït d'un pouce huit lignes; à l'à-plomb de O, deux pouces dix lignes; en E, trois pouces une ligne; en G, à l'à-plomb de l'anus, deux pouces; en F, 15 lignes; en H, 13 lignes.

140. Quand les carpes ſont maigres, leur tête paraît fort groſſe par comparaiſon au corps, & elle a cela de commun avec quantité d'autres poiſſons. Les petites ſont très-déſagréables à manger, parce qu'elles ſont remplies d'arêtes; mais celles qui ſont d'une bonne groſſeur & graſſes, ſont fort charnues; leur chair eſt ferme, néanmoins délicate & de bon goût, quand on a pêché les carpes dans une eau vive; mais elles contractent dans les fonds vaſeux un goût très-déſagréable; c'eſt pourquoi on fait beaucoup plus de cas de celles qu'on prend dans les rivieres, que de celles d'étang. On eſtime beaucoup celles du Rhin; & il y a auprès de Montreuil-ſur-mer, un étang d'eau douce & vive, dont les carpes ſont tellement en réputation, que celles qui peſent 12 à 15 livres ſe vendent juſqu'à deux louis.

141. Il eſt bon de ſavoir qu'on fait aiſément perdre le goût de vaſe à la chair des carpes, en les tenant ſeulement une huitaine de jours dans l'eau vive pour les dégorger. J'ai mangé de belles carpes pêchées dans la Charente, qui, comme l'on ſait, eſt une riviere vaſeuſe; leur chair avait un goût bien déſagréable; mais une perſonne qui habitait près de cette riviere, m'en fit manger d'excellentes, qu'il avait fait entrer dans une eſpece de verveux qu'il tenait entre deux eaux dans l'eau même de la Charente, de ſorte que le filet ne repoſait pas ſur la vaſe.

142. Il y a des cuiſiniers qui prétendent, mais je ne puis aſſurer ſi c'eſt avec raiſon, que ſi, au ſortir de l'eau, on fait avaler un demi-verre de vinaigre à une carpe qui a été pêchée dans la vaſe, & qu'on la laiſſe étendue ſur une table, il ſort, comme par une eſpece de tranſpiration, une vaſe très-fine, qu'il faut enlever, en grattant de tems en tems les écailles avec un couteau; & que quand elles ſont mortes, leur chair eſt ferme & n'a aucun goût de vaſe; mais, je le répete, je ne rapporte ceci que d'après les cuiſiniers.

143. Il eſt très-certain que les carpes vivent bien long-tems; il y en avait dans les foſſés du château de Pontchartrain, qui étaient très-groſſes, beaucoup avant la mort de Louis XIV. M. le comte de Maurepas m'a dit qu'il en avait fait pêcher une pour connaître quelle était la qualité de ſa chair, & qu'elle ne s'était pas trouvée bonne. J'ai vu ſervir ſur une table, une carpe

d'une

d'une groſſeur monſtrueuſe ; elle avait été pêchée dans une petite riviere dans laquelle on n'en prend que de petites ; apparemment qu'elle s'était échappée de quelque réſervoir, où, comme à Pontchartrain, on en nourriſſait de groſſes ; ſa chair était courte, mollaſſe & inſipide ; on convint unanimement que c'était un mets au-deſſous du médiocre. Comme ces carpes, d'une groſſeur monſtrueuſe & extrêmement vieilles ſont très-rares, on a raiſon de regarder les groſſes carpes pêchées dans une bonne eau, comme un mets excellent. Enfin il y a des carpes qu'on nomme *ſaumonnées*, parce qu'elles ont la chair rouge ; je ne ſais ſi c'eſt une eſpece particuliere, mais elles ſont fort bonnes.

De la pêche des carpes.

144. DE quelque façon qu'on ſe propoſe de faire la pêche des carpes, il eſt bon de s'aſſurer s'il y en a dans l'endroit où l'on veut s'établir, & auſſi de les engager à s'y raſſembler ; pour cela on leur préſente des appâts de fond, qu'on met dans un endroit net d'herbes, & où le fond ſoit de ſable ; ou s'il était vaſeux, on met ſur une table une couche de glaiſe de trois pouces d'épaiſſeur, ſoit pour que la table ſoit aſſez chargée pour tomber au fond de l'eau, ou pour que le poiſſon ne ſoit pas effarouché par la table. On met ſur cette glaiſe les appâts qui doivent attirer le poiſſon, & on conſerve ſur le rivage une corde qui répond à la table pour la tirer à terre, quand il faut renouveller les appâts, ou pour s'aſſurer s'ils ont été enlevés par les carpes, ce qui indique s'il y en a un peu abondamment.

145. CES appâts, qu'on nomme *de fond*, peuvent être de bien des eſpeces différentes ; mais aſſez ordinairement ce ſont de groſſes féves qu'on fait cuire à demi. On peut conſulter ce que nous avons dit de ces appâts, premiere partie, premiere ſection. Quand on s'eſt aſſuré qu'il y a dans un endroit aſſez abondamment de ce poiſſon, & qu'on les a engagés à s'y rendre, on a tout lieu d'eſpérer qu'on y fera une bonne pêche, ſoit avec les haims, à la canne ou des lignes dormantes, ſoit avec différentes ſortes de filets.

146. A l'égard de la pêche aux haims, nous avons expliqué, premiere partie, premiere ſection, les différentes façons de la faire, la maniere de pêcher avec la perche ou la canne, & la façon de faire les lignes, ainſi que la meilleure maniere d'y ajouter les haims. Enſuite nous avons traité des différens appâts, la façon d'amorcer les haims, & dit comment doit ſe comporter le pêcheur, pour engager le poiſſon à mordre à l'appât qu'il lui préſente, les précautions qu'il doit prendre, tant pour faire piquer la pointe de l'haim dans la chair du poiſſon par une petite ſecouſſe, que pour retirer les gros poiſſons ſans rompre la ligne.

147. ON a vu auſſi précédemment comment le pêcheur peut faire la

pêche aux haims en ſe promenant, & comment il tend au bord du rivage des lignes dormantes; enfin comment on tend dans le lit même des rivieres, des bricolles ou des lignes flottantes que nous avons auſſi repréſentées plus en grand. Comme on prend à ces différentes pêches, non ſeulement des carpes, mais encore pluſieurs autres ſortes de poiſſons, il nous a paru ſuffiſant, pour éviter des répétitions inutiles, d'indiquer la ſection où nous en avons traité expreſſément.

148. LA pêche aux haims n'eſt pas le ſeul moyen qu'on emploie pour prendre les carpes; j'en ai vu pêcher dans de grands étangs avec des ſaines & des tramails, à peu près comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection. Nous en prenons dans nos petites rivieres, en tendant par le travers un tramail, premiere partie, ſeconde ſection : on tire dedans un bateau ou de deſſus les bords du rivage un épervier, & le poiſſon effarouché entre dans l'épervier ou ſe jette dans le tramail.

149. QUAND on s'apperçoit qu'il y a des carpes qui ſe retirent dans des crônes, on y jette des appâts, par exemple, de groſſes féves à demi-cuites, pour les engager à les fréquenter; & le ſoir, avant le ſoleil couché, on tend vis-à-vis de ces crônes, un tramail; puis, avec des perches dont le bout eſt garni d'une rondelle de cuir, on agite l'eau dans ces cavernes, pour que le poiſſon effarouché donne dans le tramail. Cette façon de pêcher eſt décrite premiere partie, ſeconde ſection. Ou bien comme les poiſſons ont coutume de rentrer dans les crônes le matin vers le ſoleil levant, on en barre l'entrée avec un tramail; & pour les engager à retourner dans les crônes, pluſieurs pêcheurs, qui ſe mettent dans de petits bateaux, battent l'eau de la riviere avec des perches. (20)

150. ENFIN on trouve des carpes confondues avec d'autres eſpeces de poiſſons dans les verveux, les guideaux & d'autres filets à manche, où on les attire avec différens appâts. Nous avons repréſenté pluſieurs de ces filets, premiere partie, ſecond ſection, de même que les naſſes.

151. LES carpes ſupportent mieux le tranſport en vie, que beaucoup d'autres poiſſons. On peut conſulter ce que nous en avons dit, premiere partie, troiſieme ſection. On ne débite guere au marché les carpes par tronçons; comme les groſſes ſont fort eſtimées, on trouve toujours quelqu'un qui y met le prix.

De l'apprêt des carpes dans les cuiſines.

152. DE quelque façon qu'on ſe propoſe d'apprêter les carpes, il faut arracher les ouies & les vuider proprement, prenant garde de crever la véſi-

(20) J'ai parlé dans mes additions au tome X, d'une maniere de pêcher les carpes différente de celle dont il eſt ici fait mention, & qui ſe pratique dans le lac de Neuchatel.

cule du fiel, & conſerver la laite & les œufs, ainſi que les boyaux, qui ſont délicats & de bon goût. Quelques-uns emportent le palais, qu'on nomme *la langue*, pour la mettre dans des ragoûts; mais comme il y a dans la tête bien des parties délicates, qui la font regarder comme un mets friand, pour peu que la carpe ſoit belle, on y laiſſe la langue. On apprête volontiers les carpes au bleu; pour donner aux écailles cette couleur, on la met dans un grand plat, & on verſe deſſus du vinaigre bouillant; enſuite on la met avec ſes écailles dans une poiſſonniere avec de l'eau ou du bouillon maigre, du vin blanc, du verjus, du vinaigre, un bouquet de fines herbes, des oignons, & les aſſaiſonnemens ordinaires de poivre, de ſel, de clous, & l'on fait cuire le poiſſon à grand feu. Quand il eſt bien cuit, on le dreſſe ſur une ſerviette avec du perſil verd, & on le mange à l'huile & au vinaigre.

153. POUR préparer les carpes à l'étuvée, après avoir ôté les écailles, on les coupe par tronçons, qu'on met dans un chaudron avec du vin blanc, quelques oignons, une écorce d'orange, un bouquet de fines herbes, & les aſſaiſonnemens de ſel, de poivre & de girofle: on fait bouillir le tout juſqu'à ce que la ſauce ſoit réduite convenablement pour humecter le poiſſon; alors ſi l'on a conſervé le ſang de la carpe, on le verſe ſur le reſte avec un filet de verjus ou de vinaigre.

154. LA matelotte differe peu de l'étuvée; mais on y fait entrer pluſieurs ſortes de poiſſons, comme le brochet, le barbillon, la brême, le gardon, & principalement la carpe & l'anguille. On fait dans une caſſerole, un petit roux avec du beurre frais, quelques oignons, des tranches de carrottes & de panais, un bouquet de fines herbes, & une petite cuillerée de farine; quand le roux a pris une belle couleur, on y ajoute du bouillon maigre, du vin, un morceau de beurre, & les aſſaiſonnemens ordinaires: on verſe le court-bouillon ſur les tronçons qu'on a mis dans une poiſſonniere, & on le fait cuire à grand feu pendant une demi-heure; on y ajoute quelques croûtes de pain, & on dreſſe le tout dans un plat, avec, ſi l'on veut, un jus d'orange ou de citron.

155. ON eſtime auſſi beaucoup les carpes frites: en ce cas, après les avoir vuidées & écaillées, on les ouvre en deux ſuivant leur longueur; on les met mariner avec du vinaigre aſſaiſonné de ſel, de poivre & de fines herbes; on les tire de la marinade, on les ſaupoudre d'un peu de farine, & on les fait frire dans de bon beurre ou d'excellente huile; enſuite on les ſert ſur une ſerviette avec du perſil frit.

156. ON fait encore rôtir les carpes ſur le gril: pour cela, après les avoir écaillées, on les frotte de beurre frais avec des aſſaiſonnemens, & de tems en tems on les retourne pour les arroſer de beurre; quelques-uns y poudrent de la mie de pain: quand elles ſont cuites, on les ſert ſur une farce d'herbes

ou sur une sauce blanche, avec des capres, ou sur toute autre sauce qu'on juge convenable.

157. POUR faire une carpe farcie, on ôte les écailles, puis on écorche la carpe, conservant la peau la plus entiere qu'il est possible. On détache la chair des arêtes, qu'on ôte soigneusement; on fait, avec cette chair & celle d'anguille, des jaunes d'œufs, un peu de mie de pain, qu'on a fait tremper dans du lait & de bon beurre frais, un hachis, qu'on assaisonne avec du sel, du poivre & une petite pointe d'échalotte; on remplit, avec cette farce, la peau de la carpe, que l'on coud avec du fil, lui conservant la forme de carpe; puis on la fait cuire dans un court-bouillon, & on la sert sur un ragoût où il entre des champignons, des culs d'artichauts, des mousserons, des morilles, des truffes, des capres, des laitances, des langues de carpes, &c.

158. ON fait encore des tourtes, dont la chair de la carpe & de l'anguille sont la principale partie: on en fait une farce comme pour la carpe farcie; & ayant frotté ses mains de beurre frais, pour que la farce ne s'y attache pas, on en forme des andouillettes, dans lesquelles on met, si l'on veut, un morceau de foie de brochet, ou de lotte, ou de laite de carpe: on les trempe dans du beurre frais fondu, & on les arrange sur la croûte de dessous, qu'on a frottée de beurre; on y ajoute des béatilles maigres, comme langues de carpes, laitances, foies, champignons, quelques tranches d'oignons, & un bouquet de fines herbes, le tout étant bien assaisonné, on met la croûte de dessus, & on la fait cuire au four. Quand elle est cuite, on enleve cette croûte pour ôter le bouquet & les oignons, & on y ajoute un coulis d'écrevisses. On conçoit que ces apprêts de cuisine peuvent être variés de bien des façons différentes; mais ce sont des détails où nous ne devons pas entrer.

De la pêche des carpes dans les pays étrangers.

159. GMELIN dit, dans son *Voyage de Sibérie*, que dans le pays des Tartares on trouve communément une espece de carpe qu'on nomme en Allemagne *kavauche;* que les Tartares en font sécher pendant l'été, & qu'ils y ont recours l'hiver quand leur chasse ne suffit pas pour les nourrir. Le même auteur dit ailleurs, que le *cyprinus* d'Artedi est nommé *tchebaki* en Sibérie; qu'on en prend dans la riviere appellée *Setinga*, sur laquelle est la ville de *Setinghinsk*, & ailleurs; que ce poisson est sur-tout très-abondant dans un ruisseau nommé *Tchoulime.*

Des différentes especes de carpes.

160. IL y a un poisson qu'on nomme *carpeau* dans le Rhône: il est fort

différent du *carpione* d'Italie, qui eſt du genre des ſaumons, mais très-reſſemblant à la carpe; il ne devient jamais auſſi grand; il eſt plus gros par rapport à ſa longueur; ſes écailles ſont très-brillantes: il eſt toujours vuide d'œufs & de laite. Il eſt fort rare à Lyon, où on l'eſtime beaucoup. Il eſt plus délicat, & d'un goût plus relevé que la carpe. C'eſt tout ce que je puis en dire; car lorſque j'étais à Lyon, il ne m'a pas été poſſible de m'en procurer; mais j'eſpere dans la ſuite être en état de ſuppléer à tout ce qu'on peut deſirer ſur cet article. (21)

161. IL y a encore un poiſſon que Rondelet nomme *pigo* ou *cyprinus aculeatus*, c'eſt la carpe épineuſe: je ne l'ai point vu en vie; mais ce poiſſon m'a paru entiérement ſemblable à la carpe, ayant ſeulement cela de ſingulier, qu'au milieu de chaque écaille, ſur-tout du côté de la tête, il y a comme une petite dent blanche & un peu piquante, qu'on peut comparer en petit, aux boucles de la raie.

De la bordeliere; ballerus, *Rond.*

162. VOICI encore un poiſſon qui a rapport à la carpe, au moins par ſa façon de vivre, ce qui a engagé quelques auteurs à le nommer *cyprinus latus & tenuis*; néanmoins l'aileron du dos n'eſt pas auſſi grand que celui de la carpe; & ſon muſeau eſt plus pointu: il a plus de rapport avec la brême de riviere; mais la bordeliere n'eſt jamais auſſi grande que la brême. En général, ſes écailles ſont moins grandes & plus brunes; l'aileron du dos eſt noirâtre; celui de derriere l'anus, ainſi que celui de la queue, tirent au rouge comme à la perche de riviere.

163. SA tête eſt petite; ſon muſeau pointu: il n'a ni dents ni langue; ſon palais eſt charnu comme celui de la carpe; ſes mâchoires ſont dures, & il a un os au milieu du palais, & deux autres au-deſſous, qui, par leur rencontre avec celui du palais, briſent les alimens. L'œil eſt de médiocre grandeur, peu élevé ſur la tête; la prunelle eſt noire & l'iris blanc. Le corps, aſſez ſemblable à celui de la brême, eſt bombé du côté du dos, & encore plus ſous le ventre: il a quatre ouies de chaque côté; ſa chair eſt blanche, moins eſtimée que celle de la brême. La dénomination de *bordeliere*, lui vient de ce qu'il ſe tient au bord des eaux. On en trouve dans les lacs de Savoie, dans les étangs de la Breſſe, dans le Rhône & la Saône: il n'eſt pas bien commun, & l'on n'en fait point de pêche particuliere. Il s'en trouve pêle-mêle avec les autres poiſſons blancs.

(21) On trouvera dans mes additions, placées à la fin de ce volume, l'extrait d'un mémoire intéreſſant ſur cette eſpece particuliere de poiſſons.

Article XI.

De la bouviere ou *peteuſe.*

164. La bouviere eſt un petit poiſſon qu'on pèche dans la Seine, la Marne, &c. & qui reſſemble tellement à une carpe, qu'on pourrait l'appeller *cyprinus minimus.* Je ne ſais pourquoi on le nomme *peteuſe :* mais la dénomination de *bouviere*, vient de ce qu'il ſe plaît dans la boue : quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le véron.

Deſcription de la bouviere.

165. Les plus grandes n'ont guere que 2 pouces & demi de longueur ; elles ſont aſſez larges, par proportion à leur longueur : elles ont un aileron ſur le dos, un derriere l'anus ; l'aileron de la queue fourchu ; deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre. Celle que nous allons décrire, *pl. XIV, fig.* 4, avait 2 pouces 3 lignes de longueur totale A B, & du muſeau A au centre de l'œil C, 2 lignes & demie.

166. De A au derriere de l'opercule des ouies, à l'à-plomb de L, 5 lignes ; de A au commencement D de l'aileron du dos, 11 lignes ; la largeur de cet aileron à ſon attache au corps, 5 lignes, il a neuf rayons rameux ; la longueur du plus long rayon D F, eſt de 4 lignes & demie ; du muſeau A à l'anus G, 14 lignes & demie ; immédiatement derriere, eſt l'aileron du ventre H, qui, à ſon attache au corps, a 3 lignes : il eſt formé de neuf rayons ; le plus long G H, a auſſi 3 lignes de longueur ; du muſeau à la naiſſance K de l'aileron de la queue, un pouce 9 lignes ; la longueur K B de cet aileron, 5 lignes ; il eſt formé d'environ 24 rayons. Avec la loupe, on apperçoit que la membrane qui les unit, eſt traverſée par des lignes très-déliées qui coupent perpendiculairement les rayons.

167. De A à l'articulation L de la nageoire branchiale, 5 lignes : elle eſt formée de douze rayons très-déliés ; le plus long rayon de cette nageoire eſt de 4 lignes ; de A à l'articulation de la nageoire du ventre M, 10 lignes ; la longueur du plus long rayon eſt de 3 lignes & demie ; la largeur verticale à l'à-plomb de l'œil, eſt de 3 lignes ; à l'à-plomb de L ou de l'articulation de la nageoire branchiale, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de D, 7 lignes ; à l'à-plomb de G, 5 lignes & demie ; à l'à-plomb de K, 2 lignes & demie ; l'ouverture de l'aileron de la queue de B en B, 5 lignes & demie : ſes écailles, proportionnellement à la grandeur du poiſſon, ſont grandes, figurées comme celles de la carpe : elles ſont blanches & minces ; de ſorte que quand on interpoſe le poiſſon entre l'œil & une lumiere, il paraît tranſparent, excepté vers le dos, où l'on

apperçoit une raie obſcure. L'œil eſt aſſez grand; la prunelle très-noire; il a quatre ouies de chaque côté; la gueule eſt petite; on n'y ſent point de dents; le palais eſt charnu comme à la carpe.

168. COMME il faut le vuider pour le manger, il eſt bien difficile de ne pas rompre la véſicule du filet; alors ce poiſſon eſt d'une amertume inſupportable; ſans cela on dit qu'il a un goût de vaſe déſagréable. La veſſie pneumatique eſt double comme à la carpe; la rate eſt rouge & adhérente à l'eſtomac; les inteſtins font pluſieurs circonvolutions. Comme il n'eſt pas bon à manger, on n'en fait pas de pêches expreſſes, mais on en prend le printems pêle-mêle avec les ablettes, qu'on pêche à l'échiquier ou au carreau.

ARTICLE XII.

Du véron, ou *vairon*; varius, phoxinus, *Rond.* (22)

169. CE petit poiſſon ſe prend dans quantité de rivieres: il eſt rare qu'il ait plus de 2 pouces & demi de longueur. Communément on le nomme *véron*, parce qu'il eſt de la groſſeur à peu près d'un ver. Ceux qui le nomment *vairon*, ont dérivé ce nom du latin *varius*; & l'expreſſion *varius* vient de ce qu'il a le corps de différentes couleurs, ainſi que nous le détaillerons dans la ſuite. Rondelet range ce poiſſon dans la claſſe des *phoxinus*. Celui que je vais décrire, & qui eſt repréſenté *pl. XIV, fig. 5*, n'avait que 23 lignes de longueur totale A B. Les yeux ſont aſſez grands, proportionnellement à la taille de ce petit poiſſon; la prunelle eſt très-noire, & tranche beaucoup ſur l'iris. Depuis le bout du muſeau juſques derriere l'opercule des ouies, il y a 4 lignes & demie.

170. CES opercules jettent des reflets très-brillans de différens or, jaune, verd, bleu; à d'autres endroits ils ſont d'argent, le tout bruni & fort brillant. Les mâchoires ſont bordées d'un très-beau rouge: il y a preſque toujours une petite tache fort noire au bout du muſeau; de cet endroit à la naiſſance D de l'aileron du dos, il y a 13 lignes. La largeur de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de deux lignes & demie. Du muſeau à l'anus E, nous avons trouvé un pouce 2 lignes & demie; immédiatement derriere, commence l'aileron du ventre, qui n'a pas tout-à-fait 3 lignes de largeur à ſon attache au corps.

171. DU muſeau à la naiſſance F de l'aileron de la queue, il y a un peu moins de 20 lignes: cet aileron eſt fendu, & le plus long rayon a environ 3 lignes de longueur. Il y a derriere chaque ouie, à 5 lignes du muſeau, une nageoire & deux autres ſous le ventre, à 11 lignes du muſeau.

(22) En allemand *elritze*.

172. UNE bande assez large, d'une belle couleur d'or, & formée de points qui semblent du sable d'or, s'étend en ligne droite de toute la longueur du poisson, depuis le derriere des ouies, jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue. Le dos, jusqu'à cette bande dorée, est brun, mais pointillé d'or, ce qui le fait paraître comme bronzé. Au-dessous de la bande d'or, il y a des parties d'or de différentes couleurs, les unes tirant au verd, d'autres au bleu, d'autres parties sont d'argent, & toutes étant pointillées, semblent une belle étoffe, & à quelques endroits des traits d'un fort beau rouge; à d'autres endroits, il y a des taches noires qui se prolongent suivant la largeur du poisson; mais elles ne sont pas fort sensibles, & elles ne diminuent pas l'éclat des autres parties.

173. LES nageoires & ailerons sont très-minces & transparens; les uns & les autres sont d'un très-beau rouge aux attaches au corps; au sortir de l'eau, en les exposant au soleil, on apperçoit aux membranes, qui sont extrêmement minces, une teinte rouge & même dorée très-légere.

174. LE véron ressemble assez, pour la forme du corps, à un petit gardon; mais il en differe beaucoup par les couleurs dont nous venons de parler, qui sont très-brillantes, sur-tout dans le tems du frai; en le gardant hors de l'eau, elles s'affaiblissent, & même plusieurs disparaissent. Ces couleurs appartiennent à la peau, car je n'y ai point apperçu d'écailles; cependant sa peau n'est pas lisse comme celle des poissons nus, elle est pointillée & comme sablée.

175. ARTÉDI semble penser qu'il y a des vérons de 5 pouces de longueur: je n'en ai point vu qui approchent de cette grandeur, ce qui me fait croire qu'il veut parler de la rosse ou rosiere de Picardie, qui, suivant Gessner, est un poisson à écailles assez ressemblant au goujon, & qui a quelquefois un demi-pied de longueur: le corps est un peu applati; l'iris des yeux jaune. Suivant lui, les plus petits ont des œufs: il me paraît que toutes ces choses établissent plus de ressemblance avec le goujon, qu'avec le véron que nous avons décrit. Quelques pêcheurs assurent qu'aussi-tôt que les vérons sont nés, ils ont des œufs dans le corps: je ne sais si cette assertion est établie sur de bonnes observations.

176. ON prétend qu'ils jettent leurs œufs sur le gravier, dans les endroits où l'eau est tranquille; néanmoins on en trouve dans les herbiers. Il faut avouer qu'on a peine à dissiper toutes les incertitudes qui se trouvent dans les auteurs: il y en a qui disent que les vérons ont un ardillon derriere chaque ouie, & quelques barbes auprès de la gueule, ce qui indiquerait plutôt une loche qu'un véron. On prend quantité de jeunes poissons pour des vérons; mais je crois que le véritable est celui que j'ai décrit, & qui est représenté *fig.* 5. Enfin on dit que la chair du véron est toujours un peu amere, peut-être parce qu'on a peine à vuider ce poisson sans rompre la vésicule du fiel. On s'en sert pour amorcer de petits haims.

ARTICLE

ARTICLE XIII.

De l'écharde ou *épinoche*, ou *épinarde*. (23)

177. IL eſt évident que les dénominations d'*écharde*, d'*épinoche*, d'*épinarde*, & l'épithete d'*aculeatus*, viennent des ardillons dont ce poiſſon eſt hériſſé ſur le dos & ſous le ventre. Quelques-uns le confondent mal-à-propos avec le véron; je dis mal-à-propos, car le véron n'a pas d'épines : au reſte c'eſt un très-petit poiſſon de riviere. Il eſt bien rare d'en trouver qui aient 2 pouces 6 lignes de longueur, comme dans la figure 6; la plupart n'ont qu'un pouce & demi. Je vais décrire un des plus gros épinoches, pour rendre les parties plus ſenſibles. La longueur de la tête C eſt de 8 lignes; les yeux ſont gros relativement à la petiteſſe du poiſſon, & fort élevés ſur la tête.

178. L'OUVERTURE de la gueule eſt d'une grandeur médiocre; elle eſt bordée de levres qui ont une teinte rouge; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, & elles m'ont paru bordées d'aſpérités : ſon dos étant bombé & la courbure ſe prolongeant avec la tête, le tout a aſſez la forme d'un coin aigu.

179. IL a ſur le dos trois épines D, E, F, dures & recourbées vers l'arriere; il y a derriere F, un petit aileron G formé de neuf rayons. L'aileron de la queue B, eſt coupé preſque quarrément, & formé d'environ quatorze rayons; il y a ſous le ventre une eſpece de plaſtron dur H, de deſſous lequel il part deux épines K, fort piquantes, *fig.* 7. Derriere ce plaſtron eſt l'aileron du ventre, qui s'étend juſques tout près la naiſſance de celui de la queue; cet aileron de derriere l'anus eſt précédé d'un aiguillon, mais moins dur que ceux dont j'ai parlé : il eſt formé d'environ huit à neuf rayons.

180. LE poiſſon eſt maître de rapprocher de ſon corps ou de relever les épines du dos D, E, F : il les tient couchées quand il eſt dans l'eau; mais il les redreſſe lorſqu'on l'en ſort, ou ſeulement quand il a peur : à l'égard des rayons du ventre K, le poiſſon eſt maître auſſi de les rapprocher de ſon corps ou de les en éloigner; mais il y a cela de ſingulier, que quand on les releve avec une épingle lorſqu'ils ſont preſque droits, on ſent une petite réſiſtance qu'on peut comparer à celle qu'on éprouve quand on ouvre la lame d'un couteau à reſſort, & cet aiguillon reſte dans cet état, comme s'il y était retenu par un reſſort; il faut faire un effort pour le rapprocher du ventre & tirer l'épine en-haut, ſans quoi on éprouve une réſiſtance; apparemment que le poiſſon peut à ſa volonté faire l'équivalent.

(23) En allemand *ſticherling*, ainſi appellé à cauſe des pointes dont ce poiſſon eſt armé.

181. IL y a derriere chaque ouie une écaille grande & brillante, & au-delà de cette écaille, qui eſt fort mince, une nageoire M, arrondie par ſon extrêmité formée de ſept à huit rayons. Je n'en ai point trouvé d'autres ſous le ventre.

182. LA couleur de ce poiſſon eſt verdâtre proche le dos, & un peu rouge ſous le ventre. Quand on l'examine à la loupe, on n'apperçoit point d'écailles, excepté quelques-unes fort grandes, telles que celle que j'ai dit qui eſt entre l'opercule des ouies & l'articulation de la nageoire, & une autre qui eſt recouverte par cette nageoire; mais la peau paraît comme rayée ou ſtriée par des lignes qui ſuivent la courbure du corps: il y a quelques taches brunes & tranſverſales vers l'aileron de la queue. Le poiſſon que je décris avait trois aiguillons ſur le dos; on prétend qu'il y en a de plus petits qui en ont ſix, & on veut en faire deux eſpeces. A mon égard, il m'a paru que le nombre des aiguillons n'était pas toujours le même.

183. JE ne ſache pas que nos pêcheurs faſſent de pêches expreſſes pour prendre ce poiſſon, dont on fait bien peu de cas, non-ſeulement à cauſe de ſa petiteſſe, mais encore parce que ſes aiguillons ſont fort incommodes; néanmoins Belon dit que quand le Tibre déborde, il en entre beaucoup dans un lac qu'il nomme *Pedaluco*, aujourd'hui *Pic-di-Lugo*, & que les pêcheurs en prennent une énorme quantité, dont on fait des ragoûts.

ARTICLE XIV.

Du barbeau ou *barbotte*; barbus, *Rond.* (24)

184. QUELQUES-UNS ont mis ce poiſſon au nombre des carpes, & l'ont nommé *cyprinus oblongus*; pour moi, comme il a un petit aileron au milieu du dos, un autre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouie, deux ſous le ventre, & comme tous ces ailerons, ainſi que les nageoires, n'ont point de rayons piquans, je crois devoir le comprendre dans notre troiſieme ſection. Bélon dit avoir vu un poiſſon de mer qui reſſemblait beaucoup au barbeau de riviere; mais qu'il eſt ſi rare, que ni lui ni les pêcheurs n'en avaient jamais vu auparavant. Je ne le connais pas; ainſi je parlerai ſeulement du barbeau d'eau douce.

Deſcription du barbeau.

185. CE poiſſon eſt commun dans pluſieurs rivieres. Il reſpire l'eau & la

(24) En allemand *barbe*.

rejette avec beaucoup de force, de ſorte qu'il la fait bouillonner, peut-être parce que l'ouverture de ſes ouies eſt petite, ce qui fait probablement qu'il vit quatre ou cinq heures hors de l'eau. On en prend qui ont depuis un pied juſqu'à deux pieds & demi de longueur.

186. SA tête eſt aſſez longue; elle eſt applatie en deſſus, de couleur olivâtre, peu charnue; les côtés ſont dorés; en général elle eſt taillée en coin fort mouſſe. Les yeux ſont ſaillans, pas fort grands, un peu ovales; la prunelle eſt noire; l'iris nacré avec des reflets couleur d'or: on remarque au crâne une boſſe au-deſſus des orbites, & une au-deſſus de l'ouverture des narines. La mâchoire ſupérieure excede aſſez conſidérablement l'inférieure; le muſeau eſt cartilagineux & fort charnu; la mâchoire ſupérieure eſt accompagnée latéralement de deux filets cartilagineux pointus, ſur leſquels, principalement aux jeunes poiſſons, eſt un vaiſſeau ſanguin qui la fait paraître teinte de rouge. Deux autres barbillons pareils ſont placés aux angles que forment les mâchoires lorſqu'il ouvre la gueule.

187. LES levres ſont épaiſſes, ſur-tout celle de la mâchoire ſupérieure qui eſt contournée; le poiſſon la prolonge à volonté de quelques lignes en avant. L'ouverture de la gueule eſt elliptique: on ne ſent point de dents à l'intérieur, mais vers le bas des branchies, ont ſent de chaque côté comme une mâchoire intérieure, ou un os très-dur, garnie de dents, dont quatre ſont larges, aiguës & très-blanches; la moitié eſt repréſentée *pl. XV, fig.* 1: on n'apperçoit point de langue. L'ouverture des ouies n'eſt pas grande, & les bords des opercules forment une courbe aſſez réguliere. Je vais donner les dimenſions d'un barbeau pêché dans la Seine.

188. SA longueur totale A B eſt de 14 pouces; du bout du muſeau en E, où ſont deux trous qui forment les narines, 14 lignes. A l'à-plomb de l'œil, en D, 21 lignes; la prunelle eſt noire & ſaillante; l'iris couleur d'or; le diametre de l'œil 4 lignes: toujours du muſeau au derriere de l'opercule des ouies C, 3 pouces une ligne.

189. LA gueule F n'eſt pas grande; la mâchoire ſupérieure I eſt plus longue que l'inférieure H; l'une & l'autre mâchoire eſt formée par des cartilages ſouples & bordés de levres épaiſſes. Entre A & I, on apperçoit un enfoncement K qui ſemble être une gueule ſupérieure; ce n'eſt cependant qu'une cavité formée à ſa partie ſupérieure par une maſſe charnue A, ſuſceptible de différens mouvemens, & d'où partent les deux barbillons L, L, qui ont 7 à 8 lignes de longueur: la cavité K s'étend juſqu'en M; & à l'endroit où elle ſe termine, il y a de chaque côté un barbillon N, à peu près ſemblable à ceux L. Le deſſous de la cavité K M, eſt formé par la mâchoire ſupérieure I; la mâchoire inférieure H, eſt auſſi bordée par une levre épaiſſe.

190. DU muſeau A au commencement de l'aileron du dos Y, il y a environ

6 pouces; la largeur de cet aileron à son attache au corps, est d'un pouce 10 lignes: il est formé de dix à onze rayons rameux, & la longueur Y Z, du plus long rayon est de 27 lignes: du dernier rayon de cet aileron à la naissance X de celui de la queue, il y a 3 pouces.

191. L'AILERON du dos est formé de dix à onze rayons rameux & souples; il n'y a que le premier Y, qui est osseux & comme affermi par un autre rayon plus court, qui étant uni au premier, semble séparé des autres. La couleur de cet aileron est brun-clair. Celui de la queue X B, est grand, mince, souple & fourchu; sa couleur est rougeâtre, mêlée de brun. La longueur X B de son plus long rayon, est de deux pouces quelques lignes; il est formé d'environ vingt-six rayons rameux; l'*étendue* B B, *dans la figure, est un peu trop considérable.*

192. Du museau à l'anus S, il y a 8 pouces quelques lignes; immédiatement derriere, est l'aileron du ventre V T, dont le plus long rayon a 2 pouces 2 lignes de longueur; son attache au corps S T, est à peu près de 9 à 10 lignes. Cet aileron est composé de sept rayons branchus, ou de sept faisceaux de filets déliés; il est rougeâtre: du dernier rayon de cet aileron à l'origine de celui de la queue, vers X, il y a un pouce 2 à 3 lignes.

193. L'ARTICULATION O de la nageoire de derriere les ouies, est à 3 pouces 3 lignes du bout du museau; la longueur du plus long rayon O P, est de 2 pouces 2 ou 3 lignes; & cette nageoire est formée par treize à quatorze rayons rameux assez déliés. Du museau A à l'articulation Q des nageoires du ventre, il y a 6 pouces 5 à 6 lignes; la longueur du plus long rayon est de 2 pouces: ces nageoires sont formées de neuf rayons rameux, un peu plus gros que ceux des nageoires des ouies: elles sont rouges, ainsi que celles des ouies.

194. LA largeur verticale du poisson, à l'à-plomb des yeux, est d'un pouce 9 lignes. A l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, 2 pouces 4 lignes; à l'articulation des nageoires du ventre, 2 pouces 3 lignes. A la naissance de l'aileron de la queue un pouce 2 à 3 lignes. Les muscles de ce poisson sont très-forts; on a peine à le tenir dans les mains; & ce qui y contribue, c'est que ses écailles qui sont fines, sont couvertes d'une mucosité, comme celles de la tanche.

195. À L'ÉGARD de la forme de ce poisson, le dessous, depuis la gorge jusqu'à S, est presque sur un même plan: il releve assez considérablement depuis S jusqu'à X. Le corps du poisson est assez rond jusqu'entre les nageoires du ventre & l'anus; cette partie devient peu à peu applatie, ce qui augmente de plus en plus jusqu'à l'aileron de la queue.

196. LES écailles sont minces, alongées; les unes arrondies, les autres terminées par un angle obtus; celles des côtés sont rangées sur des lignes paralleles & assez droites: elles sont brillantes, argentées, dorées, & comme nacrées, avec un mêlange de couleur olivâtre, principalement vers le dos. Au

milieu de chaque côté regne une ligne ponctuée un peu brune, qui eſt preſque droite. Le ventre ou le deſſous du poiſſon, juſque vers l'anus, eſt blanc, le reſte eſt un peu lavé de rouge.

197. LA chair des barbeaux eſt très-blanche, délicate & de bon goût, principalement celle qui recouvre les groſſes arêtes qui forment la capacité de l'abdomen : à cette partie elle eſt plus ferme que vers la queue, où il y a beaucoup d'arêtes fines & incommodes. La laite, dans certaines ſaiſons, eſt groſſe, plus rouge que blanche, & bonne à manger. À l'égard des œufs, on les jette, parce qu'on aſſure qu'ils cauſent des tranchées, des vomiſſemens & des diarrhées.

198. LES pêcheurs diſent que les barbeaux ſe nourriſſent de petits poiſſons, & qu'ils ſe jettent avidement ſur la viande lorſqu'ils en trouvent. Il en eſt d'eux comme de preſque tous les autres ; ceux qu'on pêche dans les eaux vives & ſur les fonds de roche, ſont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend ſur des fonds vaſeux & dans les eaux dormantes.

199. LA ſaiſon où le barbeau a la chair la plus ferme & de meilleur goût, eſt depuis le mois de ſeptembre juſqu'à celui de mai ; alors il a peu de laite & d'œufs. Il n'y a point de pêche particuliere pour ce poiſſon ; on en prend pêle-mêle avec d'autres dans toutes ſortes de filets ; ſeulement, comme il eſt vorace, il mord volontiers à l'hameçon, & on l'attire dans des filets avec des appâts.

De l'apprêt des barbeaux dans les cuiſines.

200. BEAUCOUP mettent le barbeau au nombre des meilleurs poiſſons d'eau douce. Pour l'apprêter dans les cuiſines, on le met dans l'eau bouillante pour ôter les écailles & le dégorger, comme nous avons dit qu'on faiſait pour les tanches ; mais il faut le laiſſer moins de tems que la tanche dans cette eau, pour ne point enlever la peau, qui eſt bonne & délicate. Mais, comme à cauſe de la délicateſſe de ſa chair, il cuit dans un inſtant, & que ſa chair eſt un peu fade, il faut que le court-bouillon où on le fait cuire, ſoit relevé. Quand il eſt cuit, on le ſert avec différentes ſauces. On met des tronçons de barbeaux dans les matelottes : ils ſont très-bons frits, & en ce cas on ne fait que les fariner. Beaucoup les trouvent meilleurs étant accommodés au bleu que frits, grillés ou mis en étuvée. Enfin on en accommode auſſi au gras, comme en fricandeaux, les ayant piqués de lard, avec un bon ragoût.

Des petites barbottes ou loches, qui ont été pêchées dans la Seine.

201. BELON parle d'un petit poiſſon ſaxatile commun dans quantité de ruiſſeaux, qui a la chair délicate & agréable au goût ; il l'appelle *lotte* : on

lui donne quantité de noms différens en beaucoup d'endroits. Nos pêcheurs qui les nomment *barbottes* en diſtinguent de deux eſpeces, une qu'ils nomment *franche*, qui ſe trouve ſur les fonds pierreux; elle eſt la plus petite & la meilleure : l'autre, qu'ils nomment *graſſe*, eſt un peu plus groſſe : elle ſe plaît dans la fange, & elle eſt beaucoup moins bonne que l'autre.

202. La graſſe, *pl. XIV*, *fig.* 8, a neuf lignes d'épaiſſeur verticale à l'aileron du dos; elle eſt marquée ſur les côtés & le dos de taches noires de différentes grandeurs, ce qui fait que ſon dos paraît noir; mais le ventre eſt blanc : elle a un petit aileron ſur le dos; l'aileron de la queue eſt moucheté : elle a des barbes, comme le barbeau; la mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure, ce qui forme un long muſeau, ſous lequel eſt l'ouverture de la gueule.

203. Voici les dimenſions d'une barbotte graſſe pêchée dans la Seine, & qui reſſemble beaucoup à la loche de Bélon. La longueur totale AB, *pl. XIV*, *fig.* 8, eſt de quatre pouces; du bout du muſeau au derriere des ouies, ſept lignes & demie; à l'articulation de la nageoire branchiale, huit lignes; du muſeau à l'articulation E des nageoires du ventre, deux pouces; à la naiſſance C, de l'aileron du dos, 21 lignes; largeur CD de cet aileron à ſon attache au corps, ſix lignes; du muſeau à l'anus F, 33 lignes : à une ligne & demie plus vers l'arriere, eſt le commencement de l'aileron du ventre G.

204. A trois pouces & demi du muſeau, eſt le commencement de l'aileron de la queue H : il eſt peu échancré. Cet aileron, celui du dos, & en général tout le dos, eſt marqué de taches noires.

205. La barbotte franche, auſſi pêchée dans la Seine, *fig.* 9, a trois pouces ſix lignes de longueur totale. Du bout du muſeau au derriere des ouïes, huit lignes; la mâchoire inférieure eſt beaucoup plus courte que la ſupérieure, & l'ouverture de la gueule eſt en-deſſous; les mâchoires ſont bordées de levres, & elles ſont accompagnées de ſix barbillons. Les yeux ſont fort élevés ſur la tête. Il y a du bout du muſeau au commencement de l'aileron du dos, un pouce ſix lignes; la largeur de cet aileron, à ſon attache au corps, eſt de huit lignes; la longueur du plus long rayon, de ſix lignes; du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, neuf lignes; la longueur du plus long rayon, ſix lignes; du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, un pouce neuf lignes; la longueur du plus long rayon, cinq lignes; du muſeau à l'anus, deux pouces quatre lignes; immédiatement derriere, eſt l'aileron du ventre, qui n'a que trois lignes de largeur à ſon attache au corps.

206. Du muſeau à la naiſſance de l'aileron de la queue, trois pouces : il eſt coupé preſque quarrément. La longueur de cet aileron eſt de ſix lignes; la largeur verticale du poiſſon, à l'à-plomb de l'aileron du dos, cinq lignes :

il y a une raie latérale qui s'étend du haut des ouies au milieu de l'aileron de la queue; depuis cette raie juſqu'au dos, la couleur du poiſſon eſt brun clair; au-deſſous elle eſt plus claire, & partout tiquetée de brun, même ſur les ailerons & les nageoires; la tête eſt repréſentée plus en grand à la *fig.* 10. Je n'oſerais aſſurer que ce ſoient les mêmes poiſſons que Bélon appelle *lottes*; mais ailleurs je parlerai expreſſément des lottes.

ARTICLE XV.

Du brochet; lucius. (25)

207. ON a donné le nom de *brochet* à un poiſſon de nos rivieres, probablement parce qu'étant fort long, & ſon muſeau paraiſſant pointu quand on le regarde de côté, on l'a comparé à une brochette. Communément on l'appelle en latin *lucius;* quelques-uns font dériver ce nom du grec, ſynonyme du nom français *loup*, à cauſe de ſa grande voracité.

208. BÉLON a prétendu que l'étymologie de *lucius* était toute latine, & que ce mot faiſait alluſion à la lumiere que ce poiſſon répand la nuit quand il eſt ſec. Il me paraît que ces étymologies ne ſont pas bien fondées, parce que d'un côté il ne faut pas confondre le brochet avec un autre poiſſon d'un genre différent, auquel on a donné le nom de *loup* à Marſeille, *lupus* en latin, *lubine* à Bordeaux, ailleurs *bar.* A l'égard de la lumiere que répand ce poiſſon, ſuivant Bélon, quand il eſt mort, cette propriété eſt commune à pluſieurs autres poiſſons; enfin quelques-uns ont prétendu que le brochet était le poiſſon que Pline a nommé *eſox*, qu'on pêche dans le Rhin. Je n'inſiſterai pas ſur les différens noms qu'on a donnés au brochet, non plus que ſur leur étymologie; je crois devoir éviter d'entrer dans ces ſortes de diſcuſſions, qui me méneraient fort loin, & d'où il ne réſulterait que des conjectures. (26) Le brochet dont il s'agit, eſt un poiſſon d'eau douce qu'on prend dans les lacs, les étangs & les rivieres: on peut conſulter ce que nous avons dit de ce poiſſon, premiere partie, troiſieme ſection, à l'occaſion des étangs.

Deſcription du brochet.

209. LE brochet, *pl. XV*, *fig.* 2, a, comme les autres poiſſons que nous comprenons dans cette troiſieme ſection, une nageoire D de chaque côté derriere les ouies; deux autres E, ſous le ventre, vers le milieu de ſa longueur; un aileron G derriere l'anus; l'aileron P de la queue fourchu, &

(25) En allemand *hecht.*

(26) Ce ſerait auſſi, à coup ſûr, de tout ce qui peut concerner le brochet, l'article le plus indifférent pour les pêcheurs.

enfin il a un aileron M sur le dos; mais il s'en faut beaucoup qu'il soit au milieu de la longueur du poisson; car il est presqu'à l'à-plomb de celui de derriere l'anus, & beaucoup plus près de la queue que de la tête.

210. Sa tête A B est longue, assez large, applatie depuis les yeux C jusqu'au bout du museau A; la gueule grande, armée de dents, la mâchoire inférieure est plus longue que la supérieure. Au-delà de la tête jusqu'à l'aileron M, son corps est comprimé sur les côtés; ainsi il n'est pas parfaitement rond: mais il n'est pas tout-à-fait autant applati depuis cet aileron jusqu'à la naissance de celui de la queue: son œil est grand & fort élevé sur la tête.

211. Les écailles sont petites & ovales; il y en a une partie qui ont des reflets de nacre; néanmoins le dos est noirâtre; l'aileron du dos, ainsi que celui de la queue, sont d'un jaune obscur, chargés de taches noires ou brunes: quelques brochets ont sur le corps des bandes à peu près circulaires, les unes brunes, les autres blanchâtres: tous ont le ventre blanc, un peu argenté; & à la base des ailerons, on apperçoit des points brillans qui sont de petites écailles clairement parsemées. J'ai pesé un brochet de 17 pouces de longueur, il pesait une livre & demie. Les pêcheurs nomment *brochetons* les petits brochets; en quelques endroits *lancerons* ceux de moyenne grandeur; les gros sont nommés *carreaux*. Je vais donner les dimensions de toutes les parties d'un brocheton d'un pied de longueur A F.

212. La tête du brochet, comme je l'ai dit, est assez large & plate: il a du bout du museau au derriere de l'opercule des ouies B, deux pouces dix lignes; l'ouverture de la gueule est en partie recouverte par des cartilages *a*, *a*; mais en la prenant du bout de la mâchoire inférieure jusqu'à l'angle formé par la réunion des deux mâchoires sous les cartilages *a*, *a*, elle a au moins 15 lignes.

213. L'oeil C est fort élevé sur la tête, de sorte que le crâne fait une bosse au-dessus de l'orbite. Du centre de l'œil au bout du museau, il y a un pouce & demi. L'œil est saillant, un peu ovale; le grand diametre est au moins de cinq lignes, la prunelle est noire; l'iris est un peu verdâtre: tout l'œil paraît couvert comme d'un verre transparent. A environ trois lignes de l'œil, du côté du museau, est l'ouverture des narines L: elle paraît séparée en deux par une cloison membraneuse.

214. Les mâchoires sont bordées de levres très-minces; l'inférieure, qui est plus longue que la supérieure, est hérissée de dents qui, sur le devant, sont petites, très-pointues, & rangées irréguliérement; mais plus avant dans la gueule, elles sont plus grandes, garnies de gencives, & les unes sont fixes, les autres mobiles, *fig.* 3. A la mâchoire supérieure, le palais est garni de 3, 4 ou 5 rangées de dents, les unes fines, & les autres assez grandes; ces rangées sont paralleles entr'elles, & à celle du milieu, les dents

sont

ſont aſſez droites; à celle des côtés elles ſont mobiles & crochues, la pointe étant tournée du côté de la gorge, *fig.* 4.

215. LA langue, ſi l'on doit appeller ainſi une partie charnue & un peu rougeâtre, qui eſt aſſez dure, chargée d'aſpérités, & n'eſt détachée que par le bout de la membrane qui forme le fond de la gueule; cette eſpece de langue eſt large par le bout & comme un peu fourchue; du côté du goſier, elle ſe diviſe en pluſieurs lanieres. Vers le fond de la gueule, il y a des oſſelets chargés d'aſpérités; deux qui ſont oblongs, ſont ſitués à la partie inférieure de la gueule, & quatre petits à la partie ſupérieure: il y a de chaque côté quatre branchies garnies à leur partie concave d'apophyſes dures, & qui forment comme des dents.

216. AUTOUR des yeux en *b*, ſur un cartilage *c*, qui fait partie de l'opercule des ouies, & en *e*, ſous la mâchoire inférieure, on apperçoit quantité de petits trous rangés aſſez réguliérement à la ſuite les uns des autres; la membrane branchiale *f*, eſt blanche, très-brillante, & paraît comme ſtriée.

217. DEPUIS l'extrèmité de la mâchoire ſupérieure, juſqu'au commencement M de l'aileron du dos, il y a ſept pouces ſix à huit lignes; cet aileron a un pouce quatre lignes de largeur à ſon attache au corps, il eſt formé de quinze ou vingt rayons branchus, les trois premiers vers M, & les derniers moins longs que ceux du milieu, qui ont treize lignes de longueur: aucuns ne ſont piquans. L'anus K eſt à ſept pouces ſix lignes du bout de la mâchoire inférieure.

218. L'AILERON G eſt placé quelques lignes plus vers la queue, & preſque à l'à-plomb de l'aileron du dos M; il a treize lignes de largeur à ſon attache au corps: il eſt formé d'environ quatorze à dix-huit rayons; la longueur du plus long eſt de douze à treize lignes. A deux pouces deux ou trois lignes de l'anus, commence l'aileron N de la queue: il eſt fourchu & formé d'une vingtaine de rayons; les plus longs rayons des côtés ont deux pouces de longueur, & ceux du fond de l'angle ſeulement ſix lignes.

219. DEPUIS le bout de la mâchoire inférieure juſqu'à l'articulation des nageoires branchiales D, il y a deux pouces ſix lignes; ces nageoires ſont formées d'environ douze à quinze rayons, dont le plus long, qui eſt au milieu de la nageoire, a un pouce quatre lignes de longueur, & du bout de la même mâchoire à l'articulation des nageoires du ventre E, il y a cinq pouces ſix lignes; ces nageoires ſont formées de dix à douze rayons, dont le plus long a quinze lignes.

220. LE diametre vertical du poiſſon, à l'à-plomb des yeux C, eſt de douze à treize lignes; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales D, un pouce ſix lignes; à l'à-plomb de O, entre les nageoires branchiales & les ventrales, un pouce neuf à dix lignes; à l'à-plomb de l'anus K,

un pouce ſix lignes; à la naiſſance de l'aileron de la queue vers N N, huit à neuf lignes. Les lignes latérales P, Q, ſont peu apparentes, elles ſont preſque droites, & s'élevent ſeulement un peu du côté de Q.

221. LE cœur eſt anguleux; au-deſſus eſt la rate, qui fait un renflement blanc & oblong, & forme comme une oreillette; le foie qui eſt ſitué au côté gauche, n'a qu'un lobe long & applati, ſans inégalités: il couvre la véſicule du fiel qui eſt ſituée vers la partie ſupérieure.

222. QUAND l'eſtomac eſt vuide, il eſt étroit & alongé, de ſorte qu'il s'étend juſqu'à la moitié de la capacité de l'abdomen; mais il eſt ridé & capable d'une grande extenſion: on n'apperçoit point d'appendices vermiculaires au pylore; l'inteſtin fait peu de circonvolutions; il monte juſqu'au diaphragme, puis il deſcend droit à l'anus; il eſt quelquefois chargé de beaucoup de graiſſe: il y a, dans les femelles, deux ovaires qui rempliſſent preſque toute la capacité de l'abdomen. Je crois que c'eſt Leuwenhoeck, qui dit que dans une femelle de moyenne groſſeur, il y a 148 mille œufs; dans les mâles la laite occupe la même étendue dans l'abdomen.

223. LA veſſie pneumatique eſt placée vers le milieu de l'abdomen, & elle en occupe une partie conſidérable; elle eſt unique, épaiſſe, adhérente à l'épine: le canal qui répond à l'eſtomac, ſe rend à la partie ſupérieure. La rate, qui ſe trouve auprès du pylore, eſt triangulaire & d'une couleur obſcure; les reins ſont rouges, & s'étendent le long de l'épine, juſqu'à la veſſie urinaire, qui eſt oblongue; le péritoine eſt blanc & luiſant; on compte à peu près ſoixante-une vertebres à l'épine.

224. LA chair du brochet eſt blanche, ferme, ſe diviſe par feuillets, & eſt de bon goût, quand ils ont vécu dans une eau vive où ils ont trouvé abondamment de nourriture (27). Et ce qui prouve combien les brochets ſont voraces, c'eſt qu'on en a vu avaler d'autres brochetons du tiers de leur groſſeur. (28)

225. ON a des preuves que les brochets vivent très-long-tems, & quand ils ſont à portée de prendre de la nourriture en abondance, ils deviennent fort gros. Je ne ſais où j'ai lu qu'on en avait pris qui avaient juſqu'à trois coudées de longueur; mais je ſuis certain d'en avoir vu qui peſaient 30 livres. (29)

(27) Il ſe trouve encore ici une répétition que j'ai retranchée de ce qu'on lit tome V de notre édition, page 546 au haut, ſur la fâcheuſe expérience que fit l'auteur de la voracité du brochet.

(28) S'il faut s'en rapporter au témoignage de quelques pêcheurs, le brochet mange des poiſſons tout auſſi gros que lui; il les tient dans ſa large gueule: mais il n'en avale un ſecond morceau, que lorſqu'il ſent que le premier eſt digéré.

(29) On a vu dans mes additions au tome X, que les lacs de Suiſſe en fourniſſent ſouvent de très-gros, lorſqu'ils ont

226. IL eſt vrai de dire que les bons brochets ont la chair fort blanche; néanmoins il y a dans notre voiſinage une petite riviere dont les eaux ſont très-vives, & dans laquelle on prend des brochetons, les uns qui ont la chair blanche, & d'autres qui ont la groſſe arête & une partie de la chair verte; leurs écailles participent auſſi de cette couleur: ils ſont au moins auſſi bons que ceux à chair blanche; communément même on leur donne la préférence. A quoi attributer cette différente couleur de la chair? Comme ces poiſſons vivent dans la même eau & ont une même nourriture, on ne conçoit pas ce qui peut l'occaſionner.

De la pêche du brochet. (30)

227. LE brochet n'eſt pas un poiſſon de compagnie; il ſe raſſemble cependant quelquefois en aſſez grande quantité, ſur-tout dans les mois de mars & d'avril, ſaiſon où il jette plus particuliérement ſes œufs; mais comme ce poiſſon eſt très-vorace, il court volontiers aux appâts qu'on lui préſente, de ſorte qu'on en prend très-aiſément aux haims, qu'on choiſit plus ou moins forts, ſuivant la groſſeur des poiſſons; ceux, par exemple, qu'on voit dans la premiere ſection de la premiere partie, conviennent les uns pour les brochetons, & d'autres pour les brochets carreaux: il y en a qui donnent la préférence aux haims à double croc, mais comme les brochets ont la gueule très-garnie de dents, ils couperaient l'empile, ſi elle était de fil ou de crin; c'eſt pourquoi on fait les empiles avec un fil de laiton fin & recuit. Je n'inſiſterai pas ſur la façon de pêcher aux haims, ayant amplement expliqué ailleurs tout ce qui la concerne. On a de quoi choiſir pour les appâts; car les brochets donnent volontiers ſur tous ceux qu'on leur préſente, petits poiſſons, grenouilles, &c. On voit dans la premiere ſection de la premiere partie, comment on amorce les haims avec de petits poiſſons; comment on ajuſte les bricolles; enfin on voit un pêcheur qui tient à la main une perche où pend une ligne; un autre qui a tendu des lignes dormantes, & un qui pêche à ligne volante. Si l'on veut chercher dans la même premiere partie, on verra des acquereſſes ou des femmes occupées à amorcer des haims; des pêcheurs à la ligne qui ſont dans un bateau; enfin tout ce qui regarde la pêche aux haims eſt amplement détaillé dans cette ſection.

228. LA voracité de ce poiſſon fait auſſi qu'on en prend dans les ver-

trouvé de bonne nourriture, ils engraiſſent, leur dos devient quarré; la chair n'en eſt pas auſſi coriace que leur groſſeur ſemble rait le ſuppoſer.

(30) Voyez ce que j'ai dit ſur la pêche du brochet à la fin du tome X.

veux, les guideaux & d'autres filets à manche, en y mettant de petits poiſſons qui les y attirent; ſur quoi on peut conſulter la ſeconde ſection de la premiere partie. On en prend auſſi pêle-mêle avec d'autres poiſſons à la ſaine ou au tramail, dans les petites rivieres avec un épervier qu'on traîne, & devant lequel on a barré la riviere avec un tramail; enfin on en prend de petits dans des naſſes, & on en harponne de gros; & comme toutes ces manieres de pêcher ſont décrites dans la premiere partie, nous pouvons nous diſpenſer de les détailler ici. Aſſez ſouvent les gros brochets carreaux ſe débitent au marché par tronçons comme les ſaumons; mais il eſt bon d'être prévenu que ces gros brochets ſont coriaces quand on les mange au ſortir de l'eau : ils ſont plus délicats quand on les a gardés un ou deux jours.

De l'apprêt du brochet dans les cuiſines.

229. ASSEZ ſouvent on fait cuire les brochets dans un court-bouillon, qui, comme pour les autres poiſſons, eſt fait avec de l'eau, un quart de vin blanc ou de vinaigre, un morceau de beurre, de fines herbes, perſil & ciboules, thym, baſilic, quelques feuilles de laurier, &, ſi l'on veut, une gouſſe d'ail, faiſant du tout un bouquet lié avec une ficelle; on y ajoute quelques oignons, des panais, des carrottes avec les aſſaiſonnemens ordinaires, du poivre, du ſel & quelques clous.

230. QUAND on a vuidé le brochet, qu'on lui a arraché les ouies, ayant ſoin d'envelopper ſon doigt d'un linge pour éviter d'être bleſſé par ſes dents, on fait cuire le poiſſon dans ce court-bouillon ſans lui ôter les écailles, & on le ſert ſur une ſerviette avec du perſil verd; ou bien on ôte les écailles & on le ſert avec une ſauce blanche, dans laquelle on met des capres & des capucines, avec un peu du court-bouillon qui a ſervi à cuire le poiſſon.

231. LES petits brochetons ſe ſervent auſſi en fricaſſée de poulets; pour cela on les écaille, & on les coupe par tronçons, on les paſſe à la poële avec un morceau de beurre, des fines herbes, des tranches d'oignons, des champignons; puis on les fait cuire à grand feu avec du bouillon & un verre de vin blanc : le tout étant bien aſſaiſonné, on lie la ſauce avec des jaunes d'œufs; &, ſi l'on veut, un peu de crême.

232. ON apprête auſſi les brochets à la tartare : pour cela étant vuidés & écaillés, on les fait mariner avec de l'huile, du ſel, du gros poivre, des fines herbes; une couple d'échalottes hachées menues; en les tirant de cette marinade, on les pane avec de la mie de pain; on les fait cuire ſur le gril, les arroſant avec ce qui reſte de la marinade, & on les ſert avec une rémolade. On forme auſſi des filets avec des brochets cuits au court-bouillon; & on les ſert avec différentes ſortes de ſauces. On met des tranches de brochet dans des

matelottes. On fait frire les petits brochetons; mais alors leur chair eſt ſeche, & n'a pas la délicateſſe de la carpe & de la tanche.

233. ON prépare encore les brochets au gras; ſi c'eſt en fricandeaux, on les pique de lard coupé menu, & on les paſſe à la caſſerole avec un verre de vin blanc, de bon bouillon, des fines herbes & des aſſaiſonnemens convenables, y ajoutant de la rouelle de veau coupée en petits dés, & on paſſe la ſauce par un tamis pour la dégraiſſer; on la met enſuite ſur le feu pour la réduire preſqu'à rien. Quand elle eſt en cet état, on en dore le fricandeau du côté du lard, ajoutant un peu de coulis à ce qui reſte dans la caſſerole, pour faire une ſauce, ſur laquelle on dreſſe le fricandeau.

234. ENFIN on fait quelquefois cuire les gros brochets à la broche: quand ils ſont vuidés & écaillés, on les pique, ſi c'eſt en maigre, avec de l'anguille, ſi ſi c'eſt en gras, avec du lard; on les ſaupoudre de ſel & de poivre, & on les attache avec de la ficelle ſur une brochette de bois qu'on lie à la broche. On fait cuire le brochet; on le couvre de tems en tems avec de la mie de pain, & on l'arroſe d'un peu de beurre, ce qu'on répete à pluſieurs fois, ayant ſoin de mêler avec la chapelure un peu d'aſſaiſonnement. On ſert enſuite ce brochet ſur une ſauce d'un peu de haut goût, avec un jus de citron ou du verjus. Gmelin dit qu'en Sibérie il y a des pêcheurs qui font ſécher des brochets au ſoleil.

CHAPITRE X.

Corrections & additions à ce qui a été publié juſqu'à préſent ſur le traité des pêches.

235. DESIRANT que mon ouvrage fût le moins imparfait qu'il ſerait poſſible, j'ai invité tous ceux qui ſe trouveraient à portée des endroits où l'on pratique les pêches dont je fais la deſcription, de venir à mon ſecours pour me mettre en état de remplir mes vues, ſoit en me faiſant appercevoir les fautes qui ſe ſeraient gliſſées dans mon ouvrage, ſoit en m'indiquant les omiſſions que j'aurais faites de choſes intéreſſantes: je dis de choſes intéreſſantes; car de deſſein prémédité j'évite de m'appéſantir ſur des pratiques minutieuſes qui fatigueraient inutilement les lecteurs. Mes invitations ont déjà produit leur effet, & j'ai eu la ſatisfaction de faire connaître au public, dans le corps de l'ouvrage, ceux qui ont bien voulu s'intéreſſer à ſa perfection, en me fourniſſant des obſervations très-utiles.

236. J'AI mis à la fin de la premiere ſection de la ſeconde partie, un mé-

moire de M. Frammery, correſpondant de l'académie, & conſul de France en Norwege, dans lequel cet obligeant correſpondant m'a fait part d'une façon de pêcher la Morue dans le nord avec des filets, qui, depuis quelques années, eſt préférée à celle aux haims qui y était établie anciennement, & que j'avais décrite dans mon ouvrage. Je ſavais qu'on faiſait une pêche conſidérable de ſaumons & de truites au Pont-de-Cé; mais j'en ignorais les détails: M. l'abbé Cotelle, doyen de Saint-Martin d'Angers, a bien voulu me les procurer; mais comme ils ne me ſont parvenus qu'après l'impreſſion de la ſeconde ſection, où je traite de ces poiſſons, j'ai été obligé de les y ajouter par forme de ſupplément. A meſure que mon ouvrage avance, j'ai le plaiſir de voir des gens inſtruits s'intéreſſer à ſa perfection, ce qui me met dans le cas de faire imprimer des additions: mais pour les préſenter avec ordre, je rapporterai ſéparément celles qui regardent les différentes ſections qui ont paru juſqu'à préſent, même la troiſieme que je publie maintenant.

ARTICLE PREMIER.

Corrections qui ont rapport à la premiere ſection de la premiere partie du traité général des pêches.

237. A la premiere ſection de la premiere partie, *page* 32, *ligne* 25, où il eſt dit que la maîtreſſe corde a pour chaque piece environ 23 *braſſes* de long, il faut lire 32 *braſſes*.

238. A la *page* 33, *ligne* 6, où il eſt dit que les empiles ſont eſpacées *à une braſſe*, il faut mettre, *à un peu plus de trois quarts de braſſes*; ſans cela une piece de corde de 64 braſſes ne pourrait pas porter 70 empiles, qui ſeraient miſes de braſſe en braſſe.

Sur les bateaux pêcheurs du Pollet.

239. J'AI prévenu à l'article onzieme de la premiere ſection de la premiere partie, où il s'agit des proportions de différens bâtimens qui ſervent pour la pêche, que je ne pouvais donner que des à-peu-près, d'abord parce que je n'avais pu prendre moi-même les dimenſions que de quelques-uns, & que les autres m'avaient été envoyées de différens ports; & de plus parce que ces dimenſions ſont ſujettes à varier, les conſtructeurs ne s'aſtreignant pas à ſuivre exactement les mêmes.

240. M. LE TESTU, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, me marque qu'il eſt arrivé des changemens aſſez conſidérables dans la conſtruction des bateaux Polletais, & qu'en conſéquence la diviſion des bateaux pê-

cheurs de ce port en *quatre eſpeces*, comme je l'ai marqué *page* 71, de la premiere ſection de la premiere partie, ne ſubſiſte plus; on n'en conſtruit que de *trois eſpeces*, dont M. le Teſtu m'a envoyé les dimenſions. Les grands bateaux nommés *cul-ronds* ou à queue d'oiſon, dont j'ai parlé paragraphe 11, ſont ſupprimés. On a prétendu qu'ils réſiſtaient moins au coup de mer que les quenouilles, dont l'arriere eſt à cul-rond ſeulement par le bas, & quarré par en-haut; & les bateaux qu'ils ont ſupprimés ſont remplacés par des quenouilles plus fortes que celles dont ils ſe ſervaient, & qu'ils nomment *grandes quenouilles*, quoiqu'elles n'euſſent qu'à peu près la grandeur des demi-quenouilles d'aujourd'hui. Quoi qu'il en ſoit, on ne connaît actuellement au Pollet que trois eſpeces de bateaux; ſavoir, les grandes quenouilles, les demi-quenouilles, & les canots ou batelets. Voici les dimenſions actuellement en uſage, telles que me les a envoyées M. le Teſtu.

241. LES grandes quenouilles ont 33 à 36 pieds de quille, 3 pieds 4 à 6 pouces de quête, 4 pieds & demi à 5 pieds d'élancement, 40 pieds 10 pouces à 44 pieds 6 pouces de longueur totale, 14 à 15 pieds de bau, 7 pieds 6 pouces de plate-varangue, 10 pouces d'acculement, 9 pieds 6 pouces à 10 pieds de bordée, 5 pieds 6 pouces à 6 pieds de creux; la précinte eſt à 3 pieds quelques pouces du vibord; elles ont 4 pieds de façons à l'arriere, & 2 pieds 4 à 8 pouces à l'avant; 2 pieds 6 pouces de rentrée à la liſſe du vibord: le maître-couple eſt à 4 pieds en avant du milieu.

242. LA hauteur de l'étambot eſt de 13 pieds 6 ou 8 pouces; l'étrave s'éleve de 14 pouces au-deſſus du vibord; le bas eſt à cul-rond, & le haut eſt quarré; la largeur eſt de 10 pieds quelques pouces; leur capacité eſt de 25 à 35 tonneaux; le tirant d'eau lege eſt de 6 à 7 pieds, & en charge de 8 pieds 6 pouces. La hauteur du grand mât eſt de 60 pieds; la chûte de la grande voile de 45 pieds, & celle de la voile de hune de 15; la hauteur du mât d'avant qui porte le bourſet, eſt de 31 pieds; la grande vergue a 23 pieds 6 pouces de longueur; celle de hune, ainſi que celle du bourſet, 17 pieds 6 pouces; quelquefois ces bateaux portent des foques à l'avant, & à l'arriere un petit artimon qui n'eſt preſque qu'un bâton de pavillon. Il faut pour toute la voilure 360 à 380 aunes de toile. Ces grandes quenouilles, outre la pêche aux cordes, font celle du hareng, & quelques-unes vont au maquereau.

243. VOICI les dimenſions d'une demi-quenouille: 25 à 28 pieds de quille, 3 pieds de quête, 4 pieds d'élancement, 35 pieds de longueur totale, 11 pieds 6 pouces de bau, 5 pieds 10 pouces de plate-varangue, 7 pieds 2 pouces de bordée, 4 pieds 6 pouces de creux; la précinte eſt à 2 pieds 4 pouces du vibord; les varangues de l'arriere ont 10 pouces d'aculement, 3 pieds de façons à l'arriere, 2 pieds à l'avant, 2 pieds de rentrée à la liſſe du vibord; le maître-couple eſt à 2 pieds en avant du milieu; la hauteur de l'étambot eſt de 10

pieds 6 pouces ; l'étrave s'éleve d'un pied au-deſſus du vibord ; ces bâtimens ſont quarrés par le haut, & à cul-rond par le bas ; la largeur de l'arriere eſt de 6 pieds 4 pouces, & le tirant d'eau lege de 4 pieds 6 pouces, & en charge de 5 pieds 6 pouces : leur capacité eſt de 10 à 15 tonneaux. Le grand mât a 48 pieds de longueur ; la chûte de la grande voile eſt de 36 pieds ; celle de la voile de hune, 12 pieds ; le mât d'avant a 25 pieds ; la longueur de la grande vergue eſt de 18 pieds, & celle de hune ainſi que du bourſet de 13 pieds. Il faut 200 aunes de toile pour leur voilure. Le ſervice ordinaire de cette demi-quenouille eſt de faire la pêche aux cordes.

244. LES canots ou batelets ont 16 à 18 pieds 4 pouces de bau, 20 à 22 pieds de longueur totale. Un bon matelot, avec cinq à ſix jeunes gens de dix à douze ans, ſuffiſent pour les manœuvrer : ces jeunes gens y font leur apprentiſſage, & ſe forment à monter ſur les grandes quenouilles. Au reſte ces barquettes ne perdent guere de vue leur port.

ARTICLE II.

Sur les bateaux pêcheurs de Dunkerque.

245. LES navigateurs de Dunkerque ayant jugé que les dimenſions que j'ai données premiere partie, premiere ſection, page 67, d'un bateau pêcheur de Dunkerque, ſous le nom de *barque longue*, & qu'on nomme plus volontiers *chaloupe pêcheuſe*, n'étaient pas rigoureuſement exactes, M. d'Anglemont, commiſſaire général ordonnateur en ce port, a bien voulu engager M. Lion, ci-devant capitaine de navire, & M. Daniel Denis, conſtructeur, à me donner les dimenſions préciſes d'une chaloupe pêcheuſe, & celles d'un dogre. Je vais rapporter ces dimenſions telles que ces MM. les ont fournies à M. d'Anglemont.

246. ON peut prendre une idée de ces chaloupes pêcheuſes à la premiere partie, premiere ſection, *pl. V, fig.* 16, qui eſt un clincart de Saint-Valery, ou à la ſeconde partie, troiſieme ſection, que nous avons nommé *grand bateau*. Il y a à Dunkerque des chaloupes de différentes grandeurs. Voici celles d'une des plus grandes, qui ſervent à faire trois différentes pêches ; ſavoir, au printems & en été celle du maquereau ; celle du hareng en automne, & celle du poiſſon frais en différentes ſaiſons.

247. ELLES ont 42 à 43 pieds de quille, l'étrave a 4 pieds d'élancement, l'étambot 2 pieds de quête ; ainſi leur longueur totale eſt de 48 à 49 pieds : elles ont environ 16 pieds de bau, 10 pieds 6 pouces de bordée au milieu ; la varangue a 8 pieds de plat & 7 pouces d'aculement ; l'élévation des façons à l'arriere eſt de 4 pieds 6 pouces, & celles de l'avant eſt de 3 pieds 6 pouces :

ces: elles ont deux précintes à 10 pouces de diſtance l'une de l'autre ; les dalots du pont ſont percés entre deux.

248. ELLES ont à l'avant un demi-pont qui s'étend depuis l'étrave juſqu'au grand mât, & un autre à l'arriere, qui eſt de moitié plus petit ; il s'étend depuis l'étambot juſqu'à la pompe, de ſorte qu'il reſte entre ces deux ponts & au milieu un eſpace de 12 pieds qui eſt entiérement occupé par des paneaux & des écoutilles. Quoique la méthode de conſtruire à cul quarré ſoit fort ancienne, & qu'elle ait été abandonnée en pluſieurs ports, les Dunkerquois la préferent aux culs-ronds, parce que l'emménagement en eſt plus facile.

249. CES chaloupes ont un grand mât, & un mât de hune, qui n'eſt pas d'une piece comme on l'a repréſenté dans les figures que j'ai indiquées ; mais il paſſe par deux blindes ou colliers de fer, qui tiennent lieu de barre de hune & de chouquet : elles ont auſſi un petit mât de miſaine, dont le pied poſe ſur le pont, tout près de l'étrave, & à l'arriere un petit artimon qui n'eſt, pour ainſi dire, qu'un bâton de pavillon qui porte une petite voile latine qu'on borde ſur un petit boute-hors. Quelques-unes n'ont point ce petit mât, & le foque eſt établi ſur un étai qui eſt amarré au bout de la vergue, & bordé ſur le petit boute-hors dont nous venons de parler, comme on le voit premiere partie, premiere ſection, *pl. V, fig.* 16.

250. LES chaloupes avec leſquelles les pêcheurs font la pêche du hareng & celle du poiſſon frais, ſont entiérement ſemblables à celles que nous venons de décrire ; mais elles ont un tiers moins de capacité.

Dimenſions d'un dogre dont ſe ſervent les Hollandais & les Dunkerquois.

251. IL y en a de différentes forces, depuis 75 juſqu'à 180 tonneaux ; ils ſervent, ſuivant leur grandeur, à faire la pêche de la morue & des harengs dans les mers d'Islande, ou à l'embouchure de la Manche, & ils font quelquefois le cabotage.

252. CEUX de 100 tonneaux ont 57 pieds 6 pouces de quille, 5 pieds d'élancement, un pied 6 pouces de quête ; ainſi leur longueur totale eſt de 64 pieds. Le maître-bau a près de 18 pieds de longueur ; la maîtreſſe varangue a 9 pieds de plat & 8 pouces d'acculement ; la bordée au milieu eſt de 12 pieds 6 pouces ; la longueur de l'étrave eſt de 15 pieds ; celle de l'étambot 17, ce qui fait une tonture de 3 pieds 6 pouces : ils ſont à cul-rond & leurs capacités ſont renflées tant à l'avant qu'à l'arriere : ils ont un pont qui s'étend depuis l'étrave juſqu'à 9 pieds de l'étambot où eſt la chambre du capitaine & du ſecond ; les emménagemens varient ſuivant la deſtination de ces bâtimens. Il y a à la plupart quatre cabanes & la cuiſine. Ils ont tous trois précintes, les dalots ſont entre les deux plus baſſes ; ils ont un grand mât avec le mât de hune,

qui eſt quelquefois d'une ſeule piece : il y a à l'arriere un petit artimon, & à l'avant un beaupré horizontal : on y ajoute quelquefois un boute-hors pour amarrer un étai qui porte un petit foque. Au reſte les grands & les petits ſont tous de même conſtruction, & different peu dans leur gréement.

ARTICLE III.

Diſcuſſion ſur le poiſſon qu'on nomme merlan *dans la Méditerranée.*

253. J'AI donné dans la premiere ſection de la ſeconde partie, une deſcription détaillée du lieu. Comme il reſſemble à beaucoup d'égards à notre merlan, il paraiſſait vraiſemblable que c'était ce poiſſon qu'on nomme *merlan* dans la Méditerranée ; mais par les informations que j'ai faites, j'ai reconnu qu'en Provence on nomme *merlan* le merlus dont j'ai parlé ſection premiere de la ſeconde partie, quoiqu'il differe beaucoup du vrai merlan, n'ayant que deux ailerons ſur le dos, au lieu que le vrai merlan, qui eſt un *gadus*, en a trois : au reſte, cette queſtion n'eſt pas fort intéreſſante, puiſqu'il ne s'agit que d'une ſubſtitution de nom : néanmoins j'aurai occaſion d'en parler dans la ſuite.

ARTICLE IV.

Sur la pêche des petits colins en Norwege, près de Valdrehoue entre Berghen & Drontheim, par M. Frammery, correſpondant de l'académie des ſciences de Paris, & conſul de France en Norwege.

254. J'AI parlé aſſez amplement du colin, de ſa pêche & de ſa qualité, dans la premiere ſection de cette ſeconde partie ; mais je viens de recevoir un mémoire très-intéreſſant ſur la pêche de ce poiſſon, que les Norwégiens nomment *jeunes ſeyes*. Je me fais un vrai plaiſir de le publier ; c'eſt une reconnaiſſance qui eſt bien due à ſon auteur.

255. CETTE pêche ſe fait à 4, 5 ou 6 lieues des côtes, ſur des bancs qui ſont en très-petit nombre, & qui n'ont pas plus de 50, 60 ou 70 braſſes de longueur, ſur 30 ou 40 de largeur ; ils ne ſont recouverts que de 5, 7, 9 braſſes d'eau, quoique la mer qui les environne en ait plus de 40 ou 50 de profondeur ; enſorte que ces bancs ſont dans la mer comme des dunes ou des montagnes iſolées.

256. LA Providence ſemble les avoir placés dans ces endroits pour ſervir de retraite à une innombrable quantité de petits ſeyes ou jeunes colins, qui garniſſent ces dunes depuis le pied juſqu'au ſommet, & qui trop jeunes ap-

paremment, pour ſe riſquer dans les abymes profonds de la mer, y trouvent un abri contre la voracité de pluſieurs eſpeces de poiſſons, dont ces mers ſont remplies, & vraiſemblablement la nourriture qui leur convient.

257. CES ſeyes ont rarement plus d'un pied & demi ou deux pieds de long; ils ſéjournent ſur ces bancs pendant toute l'année; & malgré la quantité immenſe qu'on en prend journellement, on ne s'apperçoit pas que leur nombre diminue. Tous ſont vuides de laites & d'œufs; il eſt probable que quand ces poiſſons deviennent plus âgés, ils vont s'établir dans des endroits qui leur conviennent mieux, ou pour la nourriture, ou pour ſatisfaire à d'autres beſoins, & qu'ils ſont remplacés par d'autres jeunes poiſſons de la même eſpece.

258. C'EST depuis la Saint-Jean juſqu'à la Saint-Michel, qu'on en fait une pêche plus abondante; pendant toute cette ſaiſon, ils ſe nourriſſent d'un très-petit hareng, qu'on nomme *brisling*, & d'une ſorte d'inſecte nommé *rouge-otte*, en danois *rend-otte*, qui ſe trouve en ſi grande quantité ſur les bancs, que la mer en paraît rouge, & qu'en puiſant avec la main on les prend par milliers; alors les ſeyes ſont gras, charnus, ont de gros foies qui fourniſſent beaucoup d'huile, qu'on eſtime aſſez, ce qui rend cette pêche très-lucrative.

259. LES rouge-ottes ſont de petits vers rouges preſqu'imperceptibles, qui ſe trouvent pendant l'été dans toutes les baies de la côte de Norwege, particuliérement du Sundmeur; leur forme eſt comme un brin de ſoie fort rouge, qui a à peine 5 à 6 lignes de longueur. Les pêcheurs qui prennent les ſeyes, ont aſſuré M. Frammery que ces vers engraiſſaient les ſeyes; mais M. Strom dit, au rapport de M. Von-Alphens, ſavant Danois, que les ſeyes ſe nourriſſent de frai de poiſſon qui eſt auſſi rouge que les rouge-ottes, & qu'ils s'en engraiſſent; & il dit que les rouge-ottes, au lieu d'engraiſſer le poiſſon, alterent ſa qualité, puiſque les harengs qui s'en ſont nourris, tombent en pourriture, & ne peuvent être ſalés.

260. QUOI qu'il en ſoit, après la Saint-Michel, les brislings ou petits harengs diſparaiſſent, ainſi que les rouge-ottes; la nourriture devenant plus rare, les ſeyes maigriſſent, & vers noël ils ne ſont plus bons: ils n'ont preſque plus de foie, & les pêcheurs n'en prennent que quand les mauvais tems les empêchent de faire la pêche du hareng, de la morue & du fletan qui ſe font alors. Le filet O, *pl. XVI, fig.* 1, dont on ſe ſert pour cette pêche, a, tout monté, 16 braſſes en quarré; les mailles ont un pouce & quelques lignes d'ouverture: il eſt fait avec du fil un peu plus gros que le fil à voile ordinaire.

261. CE filet eſt monté tout autour ſur une corde de la groſſeur du doigt, & de deux côtés ſeulement O, O: il eſt en outre bordé d'une autre corde plus groſſe, qui dépaſſe les quatre coins du filet d'environ 3 braſſes, ainſi qu'on le voit en A A A A. Lorſqu'on le monte, on ſerre les mailles ſur la ralingue, pour que le filet faſſe un fond au milieu d'environ une braſſe & demie de pro-

fondeur. Ce filet, qu'on nomme en Norwege *noze* ou *nett*, n'eſt point garni de flottes, ni leſté; le poids du fil, qui eſt aſſez gros, & celui des cordes qui le bordent, ſuffiſent pour le faire caler. Il faut pour faire la pêche quatre bateaux ou yolles, que les Norwégiens nomment *fieurring*, & chacun doit être monté de trois hommes.

262. COMME les bancs ſur leſquels on fait cette pêche ont peu d'étendue, & qu'ils ſont éloignés de 5 à 6 lieues de la côte, les pêcheurs ſont obligés d'avoir des marques à terre pour les reconnaître & y établir leur pêche. Lorſqu'ils ſont rendus ſur un banc, il faut s'y maintenir malgré les courans & les vents; pour cela ils mouillent au milieu de ces bancs une ancre, à l'orin de laquelle eſt une bouée B, qui leur ſert de ſignal pour diriger leur pêche.

263. UNE fois arrivés avec leurs bateaux au lieu de leur pêche, chaque bateau prend une des cordes qui ſont aux angles du filet qu'ils jettent à l'eau, puis chacun file la corde qu'ils ont dans leur bateau; s'ils ſont ſur un banc où il y ait 7 braſſes d'eau, ils filent 20 braſſes de cordage; s'il y a 9 braſſes d'eau, ils en filent 30; c'eſt-à-dire, que la diſtance du bateau au filet doit être de 30 braſſes. Lorſqu'ils ont mis à l'eau la quantité de braſſes de corde qu'ils jugent convenable, ils ſe ſervent de leurs rames pour s'éloigner les uns des autres, afin de déployer le filet qu'ils placent à 20 braſſes de la bouée, ſi le courant eſt faible, & à 30 ou 40 braſſes s'il eſt rapide.

264. QUAND cette diſpoſition eſt faite, les deux bateaux C, C, le plus éloignés de la bouée rament mollement, & ſeulement ce qu'il faut pour ſe rendre lentement près de la bouée: les deux bateaux D, D, eſſaient, en ramant, d'entretenir le filet développé & à la profondeur qu'il doit avoir dans l'eau, réglant leur marche ſur celle des bateaux C, C. Lorſqu'ils ſont parvenus en cet ordre auprès de la bouée, un homme de chaque bateau quitte ſon aviron, ſaiſit la corde qui répond à un des angles du filet, & hale deſſus; mais pour que le bateau ne s'approche pas trop promptement, les deux autres hommes qui ſont dans chaque bateau rament convenablement pour amener le filet à la ſurface de l'eau, & s'approcher peu à peu du filet.

265. LORSQUE chacun qui hale ſur les cordes les a amenées à leur bord, ils ſaiſiſſent le filet par les côtés E, E, qui ſont garnis de la double corde, de ſorte qu'il y a deux bateaux à chacun de ces côtés E, E; alors une partie des pêcheurs halent leur filet dans leurs bateaux, tandis que leurs camarades prennent le poiſſon qui eſt dans ce ſac du filet avec des manets, qu'ils ont embarqués à cet effet. Pendant cette opération, les bateaux dérivent, & s'éloignent des bancs quelquefois d'une demi-lieue; d'autres pêcheurs profitent de ce tems pour prendre le même poſte & y faire pareillement la pêche du ſeye.

266. IL faut obſerver, lorſqu'on s'éloigne de la bouée pour laiſſer le poſte libre à d'autres pêcheurs, de ramer toujours contre le courant; s'il vient du

nord, c'eſt au nord qu'il faut ſe porter, & pareillement ſe porter au ſud ſi le courant en vient, afin que quand on veut jeter de nouveau le filet, on puiſſe ſe rendre aiſément près de la bouée, ſe laiſſant entraîner lentement par le courant. Il eſt bon auſſi d'être prévenu que cette pêche eſt toujours plus abondante le ſoir, après le ſoleil couché, que pendant le jour, & que le poiſſon ſe diſperſe de côté & d'autre lorſqu'il y a peu de courant; au lieu qu'il ſe raſſemble en grand nombre ſur les bancs, lorſque le courant eſt rapide; de ſorte que dans cette circonſtance on a quelquefois pris plus de 4000 ſeyes d'un ſeul coup de filet.

267. IL y a ſouvent dans la bonne ſaiſon 2 & 300 bateaux qui pêchent journellement ſur ces bancs, & ſur un banc il ne peut s'établir tout au plus que deux à trois filets enſemble: ceux-là ſont ſuivis par d'autres, qui le ſont à leur tour par ceux qui reviennent pour recommencer leurs pêches: ils s'empreſſent à force de rames, de s'emparer du poſte; l'activité & l'émulation qui regnent entre ces pêcheurs, forment un ſpectacle amuſant dont M. Frammery a été témoin; & ce qui pourra ſervir à faire connaître le caractere paiſible des pêcheurs Norwégiens, c'eſt qu'étant impoſſible que tant de bateaux qui s'empreſſent de pêcher ſur un même terrein, & de ſi peu d'étendue, ne ſe cauſent mutuellement quelques dommages, ſur-tout dans leurs filets, cependant il eſt à naître, dit M. Frammery, que ces inconvéniens, qui arrivent fréquemment, aient occaſionné du trouble; même dans les circonſtances fâcheuſes, ils s'empreſſent de ſe prêter mutuellement ſecours pour ſe tirer d'embarras.

268. EN été, où il n'y a point de nuits dans le pays, cette pêche ſe fait continuellement; en automne, qu'il commence à y avoir de la nuit, les pêcheurs reſtent tranquillement mouillés auprès de leur bouée pendant deux ou trois heures, en attendant le commencement du jour; mais en hiver, ils ſe rendent à terre tous les ſoirs, & partent le lendemain trois heures avant le jour, pour y être rendus lorſqu'il commence à paraître.

269. TOUS ces colins ſe ſechent au vent, & leur préparation ne differe en rien de celle du ſtockfish de la qualité du rondfish, dont nous avons parlé à la premiere ſection.

270. ON donne à ce poiſſon, en Norwege, divers noms, ſuivant la grandeur où il eſt parvenu; depuis 3 pouces juſqu'à 6, ils le nomment *morte*; depuis 6 pouces juſqu'à 13 & 14, ils l'appellent *pâle*. Paſſé cette grandeur, ce ſont de *petites ſeyes*, juſqu'à ce qu'il ſoit laité & œuvé; alors on le regarde comme des *ſeyes parfaites*. Quand ils ont acquis toute leur grandeur, ce ſont de *grandes ſeyes*. Ce poiſſon ſe trouve en abondance ſur toute la côte de Norwege; ces mers en fourmillent; les eaux étant extrêmement claires, on en apperçoit un nombre prodigieux. Les petits, qu'on appelle *morte*, ſe

tiennent ordinairement près du rivage ; & dans les mois de juillet & d'août, on les prend avec des manets, dans leſquels on les attire en nombre avec des appâts, qui ſont ordinairement des moules ou des cruſtacées.

271. ON en conſomme de frais qui ſont un bon manger ; on en ſale auſſi comme le hareng ; mais ils ſont peu eſtimés, & on les donne à vil prix : on préfere ceux qui ſont ſéchés en *rondfish*. M. Frammery dit que la deſcription que j'ai donnée du colin à la ſeconde partie, ſection premiere, chapitre II, eſt des plus exactes, & tous les pêcheurs en voyant la figure que nous en avons donnée s'écriaient : *voilà notre ſeye !* Les mêmes pêcheurs ont reconnu au deſſin du merlu barbu, le poiſſon qu'ils nomment *brome*, & au deſſin de la lingue qui eſt ſur la même planche, le poiſſon qui eſt nommé *lange*, qui en français veut dire *langue*. La pêche que M. Frammery vient de décrire, a quelques rapports à celle que nous avons repréſentée à la troiſieme ſection de la ſeconde partie, pour la pêche des anchois à la riſſole.

ARTICLE V.

Sur la pêche des morues, flétans, & autres poiſſons en Norwege, dans la province de Finmarck.

272. A la premiere ſection de la ſeconde partie, j'ai parlé de la pêche de la morue au nord, & particuliérement à Helygeland, à Itland, Hetland ou Schetland, aux Orcades & en Islande, en Norwege, & par addition ſur le mémoire que j'ai reçu de M. Frammery, j'ai détaillé une pêche de la morue, qui ſe fait en Norwege dans la contrée de Sundmeur, avec des filets ; enfin j'ai cité quelque choſe de la pêche de la morue par les Ruſſes à l'arriere du cap Candenos, par ceux qui ſont établis ſur les côtes de la mer Blanche ; mais la plus grande pêche ſe fait à Kola, près de la mer de la Laponie Moſcovite. Lorſqu'ils s'établiſſent dans la baie de Kola, qui eſt très-poiſſonneuſe, ils pêchent le long des côtes avec de petites ſaines, & avec des haims quand ils s'éloignent de deux ou trois lieues de la côte. Enfin j'ai expliqué la préparation des morues par les naturels du pays ; comment ils font les différens apprêts de ſtockfish, du rondfish, de klippfish, de flackfish, de rothſchair, du hengfish ou shellfish, & de l'abberdahn, & tous ces détails ſe trouvent dans la premiere ſection que nous venons de citer. Mais depuis l'impreſſion de cette ſection, j'ai reçu de M. Frammery des détails intéreſſans ſur une pêche aſſez conſidérable que les négocians d'Archangel & de Kola entreprennent, auxquels il ſe joint des payſans Ruſſes qui la font pour leur compte : ceux-ci s'aſſocient ordinairement trois ou quatre bateaux qui ſe prêtent mutuellement tous les ſecours dont ils peuvent avoir beſoin ; ils font l'armement à frais com-

muns, & ils partagent le profit entr'eux. Cette pêche occupe actuellement 6 à 800 bateaux du port de 5 à 6 tonneaux, qui ſont montés chacun par quatre ou ſix hommes. Quand on en prend à loyer, on leur donne, y compris les avances, depuis 18 juſqu'à 35 roubles, c'eſt-à-dire, depuis 80 juſqu'à 135 livres des notre monnoie, pour tout le tems de la pêche. Il y en a qui amenent avec eux leurs femmes, qui, en ce cas, vont à la pêche & font le ſervice d'un matelot.

Deſcription ſommaire des bateaux pêcheurs Norwégiens, & de leurs uſtenſiles de pêche.

273. CES bateaux, *pl. XVI*, *fig.* 2, ont 27, 30 & juſqu'à 34 pieds de longueur, & 7 à 8 pieds de largeur; ils portent 4 ou 6 avirons; les bordages ſont de ſapin, épais au moins de 2 pouces; ils ont 7 à 8 pouces de largeur; le fond en eſt tout plat, & ſouvent on les appelle *prames*; au lieu de genoux, ce ſont des bordages qui s'inclinant en-dehors, augmentent la largeur des bateaux; & ſur les bordages inclinés on forme les côtés des bateaux avec des bordages qui s'élevent perpendiculairement: ces bordages, non plus que les membres, ne ſont aſſemblés ni par des clous ni même par des chevilles de bois, mais ils ſont, pour ainſi dire, couſus avec des harts de chêne, qui ſont tordues ſur elles-mêmes, pour les rendre ployantes. On fait donc aux bords des bordages des trous pour recevoir ces harts, dont l'épaiſſeur eſt reçue dans des entailles, de ſorte qu'elles ſont arraſées de toute leur épaiſſeur, ce qui les tient à couvert des frottemens qui pourraient les endommager. Ces coutures, ainſi que les bordages, ſont couverts de goudron. Ces bateaux, qu'on nomme à Finmarek & en Ruſſie, *ſchuts*, ou *ſchute*, ont les façons de l'arriere pareilles à celles de l'avant; & quoiqu'il n'entre dans leur conſtruction ni clous ni chevilles, ils ſont très-ſolides & naviguent bien, ſur-tout à l'aviron, dont les pêcheurs Ruſſes font grand uſage; car ils entreprennent quelquefois des routes de 150 lieues, pendant leſquelles ils ſe ſervent preſque toujours de leurs avirons. M. Frammery ajoute qu'ils réſiſtent très-bien à la groſſe mer, ce qui paraît ſurprenant, vu la forme de leur carene; leur gréement conſiſte en un ſeul mât A B, qu'on abat lorſqu'on eſt en pêche; ils portent une ſeule voile quarrée, qui eſt encapelée en-haut ſur la vergue C D, & en-bas ſur une fauſſe vergue E F, ſur laquelle ils prennent des ris: au lieu de balancine, ils ont une eſpeee d'eſpar qui répond d'un bout à un collier de corde G, qui embraſſe le mât, & de l'autre à l'extrêmité D, d'un des bras de la vergue.

274. LES avirons, *fig.* 3, ſont de ſapin, qu'on choiſit ſans nœuds, de la meilleure qualité; ils ont vingt-quatre à vingt-ſix pieds de longueur: en

A, eſt une manivelle ou poignée, par laquelle les pêcheurs la ſaiſiſſent; on fait enſuite un renflement B, plus ou moins gros, pour que la partie AE de l'aviron ſoit en équilibre avec la partie ED.

275. Les bateaux partent pour ſe rendre au lieu de leur pêche, les uns plus tôt, les autres plus tard, ſuivant qu'ils en ſont plus ou moins éloignés; mais communément c'eſt par flottilles de cinquante bateaux. Ceux de Kola partent dans le courant de février; ils courent peu de riſques dans ces voyages, parce que la mer ne gele point dans ces parages, & le tems eſt infiniment moins rude qu'on ne le croirait dans cette ſaiſon & à cette latitude. Communément ceux d'Archangel partent vers la fin de mars, & quelquefois plus tard, ſuivant le tems où la mer Blanche eſt libre de glaces. Si les uns ou les autres ſont pris de mauvais tems, ils ſe retirent dans des anſes qui ſe rencontrent fréquemment à ces côtes. Indépendamment des bateaux de pêche dont nous venons de parler, les intéreſſés à la pêche fretent pluſieurs vaiſſeaux depuis trente juſqu'à ſoixante tonneaux.

276. Ces bâtimens, qu'on nomme *prames*, ſont à fond plat; ils ont trois mâts, trois voiles quarrées, point de hunier ni de foque; ils ſe chargent des proviſions de bouche, pour les hommes de l'équipage, pendant ſix à ſept mois; en outre ils prennent du ſel, des barriques, de la terre glaiſe pour faire des fours, du bois pour faire les cabanes & les magaſins, ainſi que les hialder ou gialder, pareils à celui qui eſt décrit dans la premiere ſection. Le départ de ces vaiſſeaux ſur leſquels ſont montés les intéreſſés, & les ouvriers qui portent les matériaux, précede toujours un peu celui des barques, afin d'avoir le tems de commencer les établiſſemens néceſſaires, tant pour la pêche que pour la préparation du poiſſon; & les pêcheurs qui arrivent les premiers, aident à les conſtruire.

277. On place les magaſins au bord de la mer, dans des anſes de facile accès, où l'on puiſſe tirer à terre les bateaux lorſqu'on ne pêche pas; & on a auſſi grande attention à ne pas incommoder les gens du pays. Les économes qui veillent à ces pêches, y ont leur logement: on y renferme les vivres, & on y prépare le poiſſon. A l'égard des équipages, chacun conſtruit ſa cabane ſuivant ſon goût & ſes facultés; les payſans Ruſſes qui pêchent pour leur compte, les font avec la pierre & la terre qu'ils trouvent ſur le lieu.

278. La plupart des Ruſſes qui ſont en compagnie, font les magaſins avec des planches; ceux qui ſont les plus riches, & ce n'eſt pas le plus grand nombre, les conſtruiſent comme on le voit *fig.* 4, pour cela ils ſe ſervent de pieces de bois quarrées de quatre pouces d'épaiſſeur, ſur ſix de longueur; celles C, C, qui forment le bas du bâtiment, ſont plus fortes que les autres, & on les poſe ou ſur le rocher ou ſur une aſſiſe de pierre 6, 6; les autres ſont tout ſimplement poſées les unes ſur les autres, & aux angles elles ſont aſſemblées

blées à mi-bois, ou en quelque façon à queue d'aronde, comme on le voit *fig.* 5 : les pans D, *fig.* 6, ont environ ſept pieds de hauteur; les pignons E ſont conſtruits de même, & à la pointe G on poſe une forte piece de bois H qui eſt toute d'une piece; elle forme le faîte, ainſi que les filieres F, qu'on aſſemble avec les pieces E, qui forment les pignons; on poſe ſur le faîte H, & les filieres F, des chevrons K, & l'entre-deux eſt rempli par des planches I, chevillées ſur les filieres F.

279. LES Ruſſes conſtruiſent ces bâtimens chez eux, & ils les démoliſſent, pour les embarquer, ce qui n'eſt pas difficile, puiſqu'ils ſont faits de pieces de bois quarrées, poſées les unes ſur les autres, & ſimplement aſſemblées par les bouts, comme nous l'avons dit; mais avant de les démolir, ils tracent aux endroits M & L, les ouvertures que doivent avoir la porte & les fenêtres; & à meſure qu'ils démoliſſent, ils coupent à la ſcie les pieces de bois K, qui ſe rencontrent vis-à-vis le tracé, ce qui forme les baies : la porte R eſt faite avec des planches & un chardonnet T, au bout duquel ſont des tourillons S, qui entrent dans des bourdonnieres : ces portes ſont tenues fermées par un loqueton de bois X, qui tombe dans un piton O. Ces bâtimens très-ſimples qui ont été conſtruits à Kola, ſont mis en place en deux jours au plus, & ils donnent une idée de la bâtiſſe en uſage dans le nord. De plus, les pêcheurs commencent par conſtruire des fours pour cuire leur pain; ils entendent fort bien cette conſtruction. Au reſte quand la pêche eſt finie, on démolit tous ces établiſſemens, & on embarque les matériaux pour les emporter.

280. LES Ruſſes, pendant tout le tems de la pêche, ſont contenus par une police exacte & ſévere. A la mer, les équipages obéiſſent aux maîtres de leurs bateaux : à terre, il y a dans les principaux magaſins un économe qui commande un nombre plus ou moins grand de bateaux, qui lui livrent leur pêche, & il porte la plus grande attention à la préparation du poiſſon; il veille à l'entretien des uſtenſiles, & charge chacun des fonctions auxquelles il le juge propre.

281. CES économes ſont ſubordonnés à trois directeurs, qui exercent une police générale avec équité & ſévérité, de ſorte qu'aucun habitant du pays n'ait lieu de ſe plaindre : de plus, il y a des ſoldats Ruſſes diſtribués en pluſieurs endroits, principalement auprès des lieux où l'on fait la pêche, & ces troupes, qui ſont ſous la conduite d'un officier, contribuent à maintenir le bon ordre.

282. CHAQUE ſemaine les vivres ſont diſtribués par un économe à chaque maître de bateau; ils conſiſtent en farine d'avoine & de ſeigle, avec du gruau d'orge, ce qui fait la baſe de leur nourriture : ils n'ont de viande que celle qu'ils apportent, & c'eſt en petite quantité; mais ils uſent de poiſſon,

ſur-tout de celui dont ils ne font point de ſalaiſons. La proviſion pour chaque homme, & pour tout le tems de la pêche, eſt réglée à 320 livres, poids de marc, de farine de ſeigle pour faire du pain, vingt-cinq livres de gruau & 160 livres de farine d'avoine. Ceux qui pêchent pour leur compte, ſont ſujets à la police comme les autres; mais du reſte ils ſe logent & ſe nourriſſent comme il leur plaît; les uns vendent leur poiſſon aux économes, d'autres le préparent eux-mêmes.

283. Il y en a qui pêchent avec une ligne ſimple, au bout de laquelle eſt un haim proportionné à la groſſeur du poiſſon qu'on prend dans chaque ſaiſon & en chaque parage. Nous avons parlé de cette pêche, ſeconde partie, premiere ſection. D'autres pêchent avec des cordes de fond, les unes plus groſſes que les autres, qui portent des lignes latérales à ſept ou huit pieds de diſtance les unes des autres, à peu près comme nous l'avons repréſenté premiere partie, premiere ſection, ou ſeconde partie, ſeconde ſection, excepté 1°. que pour le ſaumon, à l'endroit cité, on ſoutient la corde entre deux eaux, au lieu que les Ruſſes la tendent ſouvent par fond; 2°. que la cabliere, ainſi que la bouée ou ſignal, ſont différens de ce qui eſt repréſenté, *fig.* 7 & 8. Mais la diſpoſition des lignes ſur la corde eſt ſemblable. Les cablieres, *fig.* 7, ſervent pareillement à aſſujettir la tiſſure en un lieu, & les bouées ou les ſignaux, *fig.* 8, à la retrouver & à faire appercevoir ſa poſition à la mer; malgré cela les pêcheurs Ruſſes, pour la trouver plus aiſément, prennent des ſignaux à terre. Toutes les cordes ſont paſſées, comme les nôtres, au tan. Chacun ſe pourvoit de deux cordes, pour en mouiller une quand ils levent l'autre.

284. Les Ruſſes ont coutume d'amorcer leurs haims avec de gros vers, que les mouſſes leur fourniſſent; & à leur défaut, ils emploient les entrailles des poiſſons dont ils ne font point de ſalaiſons. Comme les pêcheurs s'établiſſent quelquefois à cinq ou ſix lieues de la côte, ils pourraient être ſurpris de mauvais tems qui les empêcheraient de regagner la terre, ce qui les engage à embarquer un compas & quelques vivres; aſſez ſouvent ils mettent leurs cordes à l'eau le matin, & ils viennent les relever 24 heures après; & auſſi-tôt ils en mouillent une autre; ainſi il y a toujours une ligne à la mer; mais ſi-tôt qu'ils ont relevé leur corde, ils eſſaient, à force de rames & de voiles, de regagner la terre pour livrer leur poiſſon à leur économe. Comme ils mettent leurs cordes à l'eau, & qu'ils la relevent ainſi que le font nos pêcheurs, je n'ai rien à ajouter à ce que j'en ai dit à la premiere ſection de la premiere partie; & l'on voit, ſeconde ſection de la ſeconde partie, comment ils s'aident d'un croc pour amener à bord les très-gros poiſſons; & ſi-tôt qu'ils ſont dans le bateau, on leur coupe la gorge

pour leur faire rendre leur ſang, & empêcher qu'ils n'incommodent les pêcheurs par les grands mouvemens qu'ils ſe donnent.

285. LES pêcheurs étant rendus à terre, après avoir livré leur poiſſon, étendent leurs cordes ſur des rochers pour les faire ſécher; les uns amorcent les haims avant de s'embarquer; d'autres croient qu'il eſt mieux de ne les amorcer qu'au moment qu'on les met à l'eau, & on ne peut s'empêcher d'être ſurpris du peu de tems qu'ils mettent à amorcer 1500 ou 2000 haims.

286. QUAND le poiſſon eſt livré au magaſin, l'économe qui y préſide, donne toute ſon attention à ce qu'il ſoit bien préparé. Ils ſalent en vert une grande partie de leur morue; ils la tranchent à plat comme les Flamands & les Hollandais, emportant la plus grande partie de la groſſe arête; le trancheur en retire les inteſtins, & il conſerve la veſſie pneumatique & le foie. La morue étant tranchée, il la poſe ſur la table, la chair en en-haut, qu'un matelot ratiſſe pour enlever le péritoine qui couvre toute la capacité de l'abdomen, & le plus qu'il peut du ſang qui reſte attaché à la chair; enſuite il la lave à pluſieurs repriſes, pour qu'il n'y reſte pas la moindre apparence de ſang: on la ſale à plat dans des caiſſes ſemblables à celle dont j'ai parlé, ſection premiere de la ſeconde partie. Quand elles ont pris ſel, & rendu leurs eaux, on les met en tas dans les magaſins avec un peu de ſel, & quand les magaſins ſe trouvent trop embarraſſés, on en embarque dans les bâtimens qui ont apporté les uſtenſiles de pêche ou dans d'autres à peu près pareils, dont on paie le fret.

287. JE crois m'être aſſez étendu dans la premiere partie de la ſeconde ſection, ſur la façon de deſſécher les morues en les pendant à des perches, ſoit à l'air, ſoit dans les hialder, pour faire ce qu'on nomme *heng-fish*, ainſi que celui qu'on ſeche ſur des rochers qu'on nomme *klipp-fish*; *heng-fish* veut dire poiſſon ſuſpendu, & *klipp-fish*, poiſſon de roche, parce qu'on les ſeche ſur les rochers; mais les Ruſſes préparent la plus grande partie de leur poiſſon en vert: ils en ſechent peu, parce qu'il leur faudrait trop de tems pour leur donner les préparations, & qu'ils veulent retourner chez eux; car il faut quelquefois plus de ſix ſemaines pour deſſécher ces poiſſons dans les hialder.

288. NOUS avons repréſenté dans une des planches de la premiere ſection de la ſeconde partie, un hialder, ainſi que les perches où l'on pend les les poiſſons à l'air; nous ferons ſeulement remarquer que les Ruſſes en ſuſpendant les poiſſons, mettent les queues en en-bas, & le gros des chairs en en-haut, ce qui peut être avantageux pour le deſſéchement: on voit auſſi ſur cette planche comment on en étend ſur des rochers ou ſur des vigneaux. A meſure que les poiſſons ont pris un degré de ſéchereſſe convenable, on

met en piles ou meules de 4 pieds de haut, où ils reſtent à l'air ſeulement couverts de quelques mauvaiſes planches qu'on charge de pierres. Les reſtes étant abandonnés aux équipages, ils apportent beaucoup de ſoin à les deſſécher ſur les rochers, ſans leur donner aucun ſel. Les noues, qui tournent auſſi au profit des équipages, ſont nettoyées avec beaucoup de ſoin de leur membrane; enſuite ils les enfilent pour les pendre, les font ſécher, & les emportent dans leur pays, pour en faire de la colle de poiſſon. (31)

289. JE crois néanmoins que c'eſt l'eſturgeon qui fournit la plus grande quantité de colle, & la plus belle. Ils mettent à part, comme nous l'avons dit, tous les foies des poiſſons qu'ils prennent; ils les laiſſent fondre en huile dans des vaſes de bois, & ils mettent ce qui n'a pas fondu dans des chaudieres de cuivre ſur un feu modéré, remuant continuellement avec un bâton. On retire auſſi une huile moins parfaite, qu'ils mettent néanmoins avec l'autre, & qu'ils entonnent dans des fûts de chêne: ils en remportent peu par comparaiſon à la quantité de poiſſon qu'ils prennent, non-ſeulement parce que dans la ſaiſon où ils pêchent, les foies ne ſont pas gros, mais encore parce qu'ils en conſomment beaucoup dans leurs alimens.

290. A la mi-ſeptembre, la pêche ceſſe entiérement; on démonte alors les magaſins, les cabanes, les hialder, les fours, on embarque tous les matériaux avec les lignes, & on met à la voile pour Kola ou Archangel; mais comme le débit du poiſſon ſe fait principalement à Archangel, ceux de Kola, après avoir déchargé leurs uſtenſiles de pêche & une partie de leur poiſſon, ſe rendent à Archangel pour faire la vente du reſte. Les bateaux pêcheurs ſuivent ceux de tranſport, de ſorte qu'à la fin de ſeptembre il n'en reſte plus à Finmarck. Tous les poiſſons qui arrivent à Archangel ſont mis en magaſin les uns ſur les autres, ſans y ajouter de ſel; & ils y reſtent juſqu'en novembre & décembre, qu'on les charge ſur des traîneaux recouverts d'une ſimple natte, pour les tranſporter à Pétersbourg, à Moſcou & dans le reſte de l'Empire.

291. LA cour protege beaucoup cette pêche, & pour cela, 1°. tant que les matelots y ſont employés, ils ſont diſpenſés de monter les vaiſſeaux de l'Empire; 2°. les bateaux pêcheurs ſont exempts de tous droits d'entrées à Archangel & dans tout l'Empire, ainſi que les marchandiſes de retour; enfin les ſels ſont francs de tous droits. (32)

292. LES vivres qu'apportent les Ruſſes, ſe réduiſent à de la farine de ſeigle, avec laquelle ils font eux-mêmes de bon pain; de la farine d'avoine,

(31) Voyez ce que j'ai dit à ce ſujet dans mes notes ſur l'art de faire la colle, tome VIII, page 426.

(32) Ainſi donc, & chez les Ruſſes mêmes, on a compris que pour faire fleurir une pêche devenue l'objet d'un commerce lucratif, il était néceſſaire d'exempter de tous droits, & les poiſſons qui en ſont le fruit, & le ſel à l'aide duquel on les conſerve.

dont ils font une bouillie très-épaiſſe comme le far des Bretons : ils font au milieu un trou dans lequel ils verſent de l'huile de poiſſon, & chaque homme en prenant une cuillerée de bouillie, la trempe dans cette huile avant de la porter à la bouche ; de tems en tems ils ſubſtituent à cette bouillie du gruau d'orge : pour l'apprêter, ils le mettent dans une chaudiere avec médiocrement d'eau ; ils le tiennent pendant environ trois heures ſur un feu modéré ſans le remuer : quand l'eau eſt conſommée, que le gruau eſt cuit, & qu'il eſt devenu fort épais, ils le mangent avec de l'huile comme la bouillie d'avoine ; ou bien ayant verſé l'huile ſur le gruau, on remue juſqu'à ce que l'huile ſoit bien mêlée avec le gruau. Ils mangent auſſi des poiſſons qu'ils ne ſalent point, des foies qu'ils font griller, & dont ils retirent l'huile pour aſſaiſonner leurs mets, & même des œufs de poiſſons, qu'ils pilent & qu'ils étendent ſur leur pain avec du ſel, dont ils font un grand uſage.

293. A l'égard de leur boiſſon, voici comme ils la préparent : ils ont une grande chaudiere de cuivre qu'ils rempliſſent d'eau, & ſous laquelle ils entretiennent bon feu ; lorſque l'eau bout, on y jette peu à peu de la farine d'avoine qu'on a fait griller avant de la moudre, & à meſure qu'on la jette, on remue l'eau avec un bâton, pour qu'elle ſe mêle bien avec l'eau : on met environ 15 à 18 livres de farine, ſur 15 à 20 veltes d'eau ; on entretient le bouillon pendant 2 à 3 heures, remuant preſque continuellement avec le bâton ; enſuite on couvre la chaudiere avec une couverture de laine ; à meſure que la liqueur ſe refroidit, le ſon, & ce qui ne s'eſt pas mêlé avec l'eau, ſe précipite au fond. Au bout d'un ou deux jours, on entonne la liqueur dans des futailles : elle jette une légere écume, & devient un peu aigre ; en cet état les Ruſſes en font leur boiſſon.

294. L'HABILLEMENT des pêcheurs Ruſſes conſiſte en un gilet de tricot qui croiſe ſur le devant, une eſpece de froc de peau de mouton, qui deſcend juſqu'à mi-jambe, des culottes à grands canons qui deſcendent de même, des bottines de chien marin qui montent quelquefois au-deſſus du genou, & des bonnets à la Hollandaiſe ; enfin des ceintures d'une ſorte d'étamine qui font pluſieurs tours autour du corps.

295. ON voit que les Ruſſes font un grand uſage de l'huile de poiſſon ; il n'en eſt pas de même des Norwégiens : ils la conſervent pour la vendre ; & quoique leurs pâturages ne ſoient pas excellens, ils ont ſuffiſamment de laitage pour ſe paſſer d'huile. Les habitans de Finmarck étant, pour ainſi dire, eſclaves d'une compagnie Danoiſe, à qui appartient la pêche, ne prennent aucune part à celle que font les Ruſſes. Ces pauvres habitans ſont reſtreints à la pêche du printems, qui conſiſte aux morues, aux ſeyes & aux lingues ; & ils font cette pêche, comme on l'a dit, avec leurs petites yolles,

Les Ruſſes qui ont pour principal objet la pêche des flétans, dont nous parlerons ailleurs, ne viennent à ces côtes que l'été.

ARTICLE VI.

Corrections & additions qui ont rapport à la ſeconde ſection de la ſeconde partie du traité général des pêches, dans laquelle il s'agit des ſaumons & des truites, &c.

Corrections.

296. A la *page* 422, j'ai dit que les petits ſaumons ſont communs à Saint-Etienne en Forez, & qu'on en prend de gros à Saint-Chaumont. Un de mes correſpondans m'a fait remarquer que cette phraſe ſemblerait indiquer que la Loire paſſe dans ces deux villes; je ne l'ai jamais penſé, puiſque dans les notices géographiques qui ſont à la fin de cette ſection, il eſt dit que Saint-Chaumont eſt ſur le confluent du Gier & du Janon. Et à l'article *Furand*, il eſt dit que cette riviere paſſe à Saint-Etienne: je n'ai donc point penſé que ces deux villes fuſſent ſur la Loire. Mais de ce que j'ai mangé des ſaumons dans ces deux villes, j'ai cru pouvoir en inférer que ſi l'on n'en pêche point dans les deux petites rivieres que je viens de nommer, on les apporte de la Loire, qui eſt peu éloignée de ces deux villes. D'où j'ai pu conclure que les ſaumons remontent la Loire, juſqu'à l'embouchure du Gier dans cette riviere.

297. IL eſt certain que les avaloires de Vochel & de Saint-Rambert, qui ſont au-deſſus de Roanne, arrêtent beaucoup de ſaumons, ce qui fait qu'il en entre peu dans les petites rivieres qui ſont au-deſſus. J'avoue néanmoins que j'aurais dû m'expliquer plus clairement, & je ſuis obligé à celui qui me l'a fait appercevoir.

298. QUELQUES auteurs prétendent qu'il ne ſe trouve de ſaumons que dans l'Océan; cependant on en pêche dans la mer Caſpienne, même dans le Volga & les rivieres qui y affluent; & on aſſure qu'on y en prend de rouges & de blancs, dont la chair a un goût plus délicat que ceux de l'Océan.

Omiſſions.

299. J'AVAIS bien entendu parler en Provence de l'*argentine* ou *peis-argent*; mais comme il y a bien des poiſſons qui ont leurs écailles argentées, je ſoupçonnais qu'on avait donné le nom d'*argentine* à pluſieurs eſpeces de poiſſons; effectivement le *trachurus*, que Bélon appelle *argentine*, eſt très-dif-

férent du *ſphyræna*, ſorte de ſpret dont parle Rondelet, que quelques-uns appellent *argentine* ou *peis-argent*. Ces incertitudes m'empêchaient de parler de l'*argentine*; mais M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'a mis en état d'en dire quelque choſe.

300. M. POUJET me marque donc qu'on prend en Languedoc un petit poiſſon que pluſieurs auteurs nomment *argentine*, & le vulgaire *peis-argent*; ce poiſſon a environ ſix pouces de longueur: il eſt très-remarquable par ſa blancheur & ſa tranſparence: il a de chaque côté du corps une raie argentée très-brillante, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, & les opercules des ouies paraiſſent être d'argent bruni. M. Poujet accorde à Rondelet, que le péritoine & les inteſtins ſont noirs; mais il dit que la veſſie pneumatique, qui eſt longue, a la couleur & l'éclat de l'argent: il doit être compris dans la famille des ſaumons & des truites; car il a, ainſi que ces poiſſons & l'éperlan, un petit appendice muqueux entre l'aileron du dos & celui de la queue: ce faux aileron ne ſe voit pas ſur la figure de Rondelet, & le deſſinateur a marqué ſur les opercules, comme trois barbillons de chaque côté; M. Poujet aſſure qu'il n'en a jamais apperçu: en le plaçant entre la lumiere & l'œil, on voit que ſa chair eſt très-tranſparente; je ne crois pas qu'il ait d'écailles.

301. QUOIQUE la chair de ce poiſſon ne ſoit pas délicate, il ſe corrompt aiſément, & il ne ſouffre pas le tranſport. M. Poujet a eu peine à s'en procurer d'aſſez bien conſervés pour les décrire. La forme de la tête de l'argentine, eſt différente de celle de l'éperlan, & la qualité de la chair de ces deux poiſſons empêche qu'on ne les confonde: au reſte ils ſe reſſemblent par le nombre ainſi que par la poſition des ailerons & des nageoires.

Notes ſur la pêche des ſaumons en Norwege, par M. Frammery, correſpondant de l'académie des ſciences, & conſul de France en Norwege.

302. QUOIQUE je me ſois fort étendu dans la ſeconde ſection de la ſeconde partie ſur la pêche des ſaumons en différens endroits, & particuliérement au nord; je crois à propos de placer des notes ſur la pêche de ce poiſſon en Norwege, qui m'ont été fournies par M. Frammery.

303. LA pêche du ſaumon commence à peu près dans toute l'étendue de la Norwege dans les premiers jours d'avril, & finit à la fin de juin, quinze jours plus tôt ou plus tard, ſuivant différentes circonſtances. J'ai déjà dit à l'endroit de la ſeconde ſection où je parle de la pêche du ſaumon au nord, qu'il y a bien des façons de prendre ce poiſſon, qui, ſuivant la diſpoſition des lieux, ſont pratiquées en différens endroits; & ce que j'ai dit eſt bien confirmé par ce que me marque M. Frammery qui entre à ce ſujet dans de grands détails.

304. IL inſiſte principalement ſur une pêche qu'il a vu pratiquer dans la baie de *Gronwick-fiord*, près d'*Itroé* dans le gouvernement de *Chriſtianſand*. Il faut être pourvu de nappes de filets ſimples, qui aient 30 à 40 braſſes de longueur, ſur quatre & même ſept braſſes de chûte : ceci n'eſt donné que pour exemple ; car ces dimenſions changent ſuivant les circonſtances du lieu où l'on s'établit. Les mailles ont environ deux pouces & demi d'ouverture en quarré ; les pêcheurs aiſés qui peuvent avoir des filets expreſſément deſtinés pour cette pêche, tiennent les mailles plus grandes.

305. LA tête du filet *pl. XVII*, *fig.* 1, eſt montée ſur une corde formée de ſix fils, qui excede le filet du côté de A, de cinq à ſix braſſes, & du côté de B, de 20 à 30 ; on garnit le haut du filet de morceaux de bois léger, comme du ſaule, pour tenir lieu des flottes de liege, qui eſt rare & cher en Norwege, quelquefois on met à la tête du filet deux cordes pareilles, entre leſquelles on attache les flottes de bois qui ſont longues & beaucoup plus grandes que les nattes de liege. Nous en avons repréſenté, ſeconde partie, premiere ſection. Le pied du filet D E eſt bordé avec une corde de même groſſeur.

306. IL faut encore avoir un filet triangulaire, *fig.* 2, qui ait à peu près 16 braſſes de longueur de G en *g* ; ſa largeur en G H eſt d'environ 60 mailles, & ſeulement trois mailles du côté de *g*. La baie de *Gronwick-fiord*, repréſentée *fig.* 3, a environ un mille de longueur, ſur un demi-mille de largeur : elle eſt impraticable pour les vaiſſeaux, parce qu'elle eſt remplie de rochers, dont une partie ſont toujours ſous l'eau.

307. LE nom de *Gronwick-fiord*, ſignifie la baie de l'anſe-verte, parce que du côté du ſud, il y a des montagnes fort hautes, couvertes d'arbriſſeaux & d'herbes, qui forment de bons pâturages ; au contraire du côté de l'iſle *Dragoé*, on n'apperçoit que des roches pelées. On faiſait autrefois dans cette baie des pêches abondantes de morues, de harengs & de maquereaux ; mais depuis pluſieurs années ces poiſſons, ſur-tout les harengs & les maquereaux, l'ont preſque abandonnée.

308. LES pêcheurs qui ſe propoſent d'établir la pêcherie dont il s'agit, ont ſoin d'examiner avec grande attention la route que tiennent les ſaumons lorſqu'ils paſſent de la mer dans la baie ; ce qui les décide pour y établir leur pêcherie.

309. ON commence par mouiller les deux ancres A ; B ; *fig.* 3 ; d'environ 72 livres, auxquelles ſont liés deux orins, gros comme les ralingues qui bordent la tête du filet ; à l'extrêmité de ces orins, ſont amarrés des petits barrils E, F, qui ſervent tout à la fois à ſoutenir le filet, & de bouée pour connaître la poſition des ancres A & B ; enſuite le pêcheur attache ſolidement au rocher C, la corde D, qui répond à un des bouts du haut du filet ; c'eſt la corde A de la *fig.* 1. Il mouille enſuite aſſez près du rocher une ancre *e*, à

à laquelle eſt amarré un cordage qui répond au bas D, *fig.* 1, du premier bout du filet, & la longueur de ce cordage doit être la même que la profondeur de l'eau, qui eſt quelquefois de 10 à 12 braſſes : elle ſert à retenir le premier bout D du filet, contre la force des courans. Il ſe met enſuite dans ſa chaloupe avec deux compagnons ; l'un rame, & l'autre aide le maître pêcheur à mettre le filet à l'eau depuis *g*, juſqu'à la bouée E, ſur laquelle il l'amarre ſolidement. Le bateau change de direction, prenant celle E F, & les matelots mettent à l'eau la portion de filet E F ; puis étant arrivé à cette bouée F, il y amarre le haut de ſon filet ; puis il revient continuant de mettre ſon filet à l'eau juſqu'à l'endroit G, où ſe termine la longueur du filet : ainſi *g*, E, F, G, indiquent toute l'étendue du filet. Au haut de ce filet, au bout G, eſt amarrée une corde G H, qu'on attache à un piquet I, qui eſt à la côte, de ſorte qu'elle aſſujettiſſe fermement la portion de filet F G qui eſt tendue, un bout étant retenu par l'ancre B, & l'autre par le piquet I. Ce filet forme, comme on le voit, un entonnoir au moyen des flottes, du leſt & des amarres ; il ſe diſpoſe verticalement dans l'eau, & forme une eſpece de gord ; mais pour prévenir que le poiſſon qui s'y eſt engagé ne s'échappe par-deſſous, on ajuſte à terre, & avant de mettre le filet à l'eau, au bas du filet, la piece de filet triangulaire G *g* H, *fig.* 2, qu'on attache ſolidement à la ralingue d'en-bas du filet, excepté à l'endroit G G, *fig.* 2, où eſt l'entrée de cette eſpece de gord, qu'on appelle *le piege*, qui a environ treize à quatorze braſſes de pourtour.

310. TOUTE l'étendue de l'entrée du piege, indiquée par les lettres G, *g*, *fig.* 3, eſt garnie, de diſtance en diſtance, d'anneaux faits avec des cornes de jeunes bœufs, qu'on ſcie par tranches à la partie creuſe, de ſorte que chaque morceau qu'on ſcie forme un anneau, dans lequel on paſſe une corde de la groſſeur du petit doigt, dont les deux bouts ſont attachés au haut du filet G *g*. Au milieu de cette corde, qui paſſe dans les anneaux, & qui répond au milieu *f* de l'étendue *g f* G, qui eſt l'ouverture du piege, eſt attachée une autre corde R, qui s'étend juſqu'à l'endroit M de la montagne, où ſe tient le pêcheur, qui, en tirant la corde R, lorſqu'il a vu des poiſſons entrer dans le piege, en ferme l'entrée.

311. J'AI dit que le pied du filet était leſté de pierres, pour qu'il ſe plaçât verticalement, & qu'il ne fût pas dérangé par le courant ; mais de plus à l'entrée en *f*, il y a, à la tête du filet, une pierre, pour qu'elle ſe tienne bien ouverte lorſque le pêcheur lâche la corde R, qu'il tirait à lui tant qu'il jugeait à propos de laiſſer l'entrée du piege fermée. Tout étant diſpoſé, ainſi que nous venons de l'expliquer, & comme on le voit repréſenté *fig.* 3, le pêcheur ſe tient ſur la montagne à l'endroit marqué M, d'où il peut appercevoir les ſaumons qui entrent dans le piege : quand il s'y en eſt engagé,

il tire à lui la corde R, pour fermer l'ouverture du filet, & il l'attache à un pieu qui eſt auprès de lui. Etant ainſi aſſuré que le poiſſon ne peut s'échapper, il s'embarque dans ſon bateau N, & ſe rend au filet: il ſouleve, autant qu'il le peut, le filet triangulaire qui forme le fond du piege; il l'approche de la ſuperficie de l'eau, & prend déjà quelques poiſſons: la plus grande partie ſe réfugie à la pointe du filet, où ils ſe rendent peu-à-peu: quand il s'y trouve de gros ſaumons, le travail eſt pénible; mais beaucoup ſe maillent; & alors il les prend avec facilité.

312. LORSQUE, par les tems nébuleux, le pêcheur ne peut pas, du poſte M, appercevoir le poiſſon qui entre dans le piege, il ſe met dans ſa chaloupe, où il a établi un échafaud ſur lequel il monte; & s'étant approché de l'entrée du piege, il eſt plus à portée de voir le poiſſon qui y entre. Pour faire cette pêche avec ſuccès, il faut un tems calme, que le ciel ſoit clair & la mer tranquille. Ils ne laiſſent pas de pêcher lorſque la mer n'eſt que peu agitée, en jetant, dans l'eſpace renfermé par le filet, du gravier fin, qu'ils ont auprès d'eux dans une boîte. Ils prétendent qu'ils appaiſent pour quelques momens l'agitation de l'eau. Le tems le plus défavorable eſt lorſqu'il pleut, & que le ciel eſt couvert; alors ne pouvant appercevoir la route que tiennent les poiſſons, ils ſont forcés de diſcontinuer leur pêche: il ſuit de là qu'on ne peut la faire la nuit, excepté dans le gouvernement de Drontheim, où il n'y a pas de nuit pendant une partie du mois de juin, & tout celui de juillet.

313. LES filets dont nous venons de parler, reſtent tendus depuis le lundi juſqu'au ſamedi, que les pêcheurs les relevent pour les faire ſécher, les réparer, & enſuite les remettre en place. Il eſt évident qu'ils ne durent pas long-tems quand on n'en a pas de rechange.

314. NOUS avons dit, ſeconde ſection, *page* 453, qu'il y a des endroits en Norwege, tels que le gouvernement de Berghen, où l'on blanchit avec de la chaux les rochers qui forment le fond d'un golfe, pour attirer les ſaumons. On n'emploie pas ce moyen dans le gouvernement de Chriſtianſand, parce qu'il ſe rend des rivieres dans les golfes, qui déterminent les ſaumons à refouler les courans, pour entrer dans ces rivieres, ce qui les engage à ſuivre une route réglée & toujours la même, ſans qu'on ſoit obligé de blanchir les rochers pour les attirer.

315. DANS la riviere de Mandfal, on diſpoſe le filet comme on le voit *fig.* 4; A eſt un bout du filet qui eſt amarré à la côte; C, l'autre bout qui eſt retenu par une ancre, & ſoutenu par un barril; B, eſt l'entrée du piege; D, eſt le pêcheur qui s'échafaude ſur un pieu garni de chevilles, pour s'élever & mieux appercevoir la marche du poiſſon. Au reſte, on voit que ce piege, fort ſimple, eſt conſtruit comme celui de la baie de *Gronwick-fiord*.

316. AU bout de la riviere de Mandfal, il y a des ravines & des courans conſidérables, où les poiſſons qui ont échappé aux pieges que leur ont tendus les pêcheurs, ſe raſſemblent : on va les y chercher ; mais comme il n'eſt pas poſſible de ſe ſervir de bateaux dans ces endroits, les pêcheurs ſe ſervent de radeaux, & ce n'eſt pas ſans riſque ; ce qui a fait que M. Frammery n'a pas pu voir comment ſe fait cette pêche. Mais il faut remarquer, à l'égard de toutes ces ſortes de pêches, qu'il eſt très-important de placer les pêcheries dans des endroits où rien ne puiſſe faire de l'ombre ; car les ſaumons la craignent, & ſe détournent pour l'éviter. Elles ne ſont point praticables quand l'eau n'eſt pas fort claire & tranſparente ; en ce cas, lorſque le fond le permet, ils pêchent avec des ſaines qui ont 50 à 60 braſſes de longueur, & qui ont au milieu une manche d'une braſſe & demie de profondeur ; la maille a un pouce trois quarts d'ouverture. On fait ces filets avec du fil une fois plus gros que celui qu'on emploie en France pour la pêche du hareng. Le pied eſt leſté avec des pierres, & la tête eſt garnie de flottes de bois de ſaule. Je n'inſiſterai pas davantage ſur ces ſaines à manche, parce que j'en ai repréſenté dans beaucoup d'endroits de cet ouvrage.

317. QUAND les pêcheurs apperçoivent à l'agitation de l'eau, qu'il y a beaucoup de ſaumons, ils ſe mettent trois dans une yolle avec le filet, & un reſte à terre, tenant une manœuvre qui répond à un des bouts de la ſaine. Des trois qui ſont dans la yolle, un rame pour ſe porter au large, les deux autres mettent le filet à l'eau, & eſſaient de croiſer la direction que ſuivent les ſaumons, comme nous l'avons repréſenté à l'occaſion de l'aloſe. Quand ils en ont enveloppé le plus qu'il leur eſt poſſible, la yolle regagne le rivage & les pêcheurs ayant mis pied à terre, tous tirent le filet ſur le rivage, où ils ſont aidés par des femmes, qui, pour avoir une petite gratification, ſe portent volontiers à ce travail. On a l'attention en tirant le filet à terre, que la manche reſte toujours au milieu, afin que preſque tout le poiſſon y entre : ils prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet 50, même 100 ſaumons ; mais ſouvent il ſe paſſe pluſieurs jours ſans qu'ils trouvent l'occaſion de mettre leur filet à l'eau.

318. VOICI une autre façon de prendre les ſaumons, que M. Frammery n'a pas été à portée de voir, mais qu'il rapporte d'après les mémoires de feu M. Pontopidan, évêque de Berghen ; elle ſe pratique dans la baie de Dramen, avec un filet qui a 40 à 50 braſſes de longueur. On choiſit un endroit où le fond ſoit élevé, ou une eſpece de banc qui commence auprès du rivage & ſe termine en pointe, faiſant ce que les Norwégiens appellent *neſſ*, qui veut dire une eſpece de nez où les ſaumons qui entrent dans la baie ont coutume de s'aſſembler ; on tend le filet ſur des pieux qu'on plante dans le fond ſur les bords du banc pour former une chaſſe ; lorſqu'on eſt parvenu à trouver quatre

braſſes d'eau, on forme avec le même filet trois eſpeces de bas parcs, le premier eſt le plus large, & le dernier le plus étroit.

319. LORSQUE le ſaumon entre dans la baie, il va chercher ce banc; comme il trouve le paſſage fermé, il ſuit la direction de la chaſſe qui le conduit dans le premier parc, puis il paſſe dans le ſecond, enfin dans le troiſieme, qui eſt le plus étroit; & comme ils s'y ſont raſſemblés en nombre, ils agitent aſſez le filet pour faire ſonner une clochette qui y répond; alors les pêcheurs avertis que le poiſſon s'y eſt rendu, ferment l'ouverture de ce parc, & vont avec leur yolle prendre le poiſſon qui y eſt renfermé.

320. CETTE pêche ſe nomme en danois *ringfizk* ou *ſingefizk*, qui ſignifie à peu près labyrinthe. M. Strom, qui a donné un ouvrage fort eſtimé ſur la contrée du Sundmeur, rapporte une autre façon de prendre les ſaumons, qui differe peu de celles que nous avons décrites ſeconde partie, ſeconde ſection. On traverſe la riviere par une digue ou chauſſée qui eſt ouverte au milieu, où eſt le ſeul endroit par où le poiſſon peut paſſer; on met à cet endroit un filet à manche, à peu près ſemblable à ceux qu'on a vu ailleurs; ou plus communément une grande naſſe, qui eſt faite d'une piece de bois pliée en demi-cercle, à la circonférence de laquelle on attache des verges ou lattes de bois de ſapin, longues de 3 braſſes, entre leſquelles l'eau paſſe, mais qui ſont aſſez près pour retenir le poiſſon; ces perches ſe réuniſſent toutes par leur extrêmité, de ſorte qu'elles font enſemble une grande naſſe qui a la forme d'un entonnoir, & qui, à cela près que le ſloé ou la naſſe de Norwege a une forme circulaire, reſſemble beaucoup au panier à bonde, qui eſt quarré, & que nous avons décrit premiere partie, ſeconde ſection, on place le ſloé à l'ouverture qui eſt au milieu de la digue ou chauſſée. Lorſqu'il y eſt entré un ſaumon, un pêcheur, qui eſt à portée, le retire avec une gaffe ou croc de fer; mais on ne peut ſe ſervir de cette grande naſſe ou ſloé que quand la riviere a beaucoup de pente; quand elle en a peu, il faut employer une manche de filet.

321. EN quelques endroits de la Norwege, en Ruſſie & en Sibérie, les pêcheurs les harponnent avec des fouannes à peu près pareilles à celle qu'on voit premiere partie, troiſieme ſection. Un homme dans un bateau attire le poiſſon avec une lumiere qu'il a dans une lanterne; le fouanneur qui le ſuit dans un autre bateau, ne manque preſque jamais de percer le poiſſon qu'il apperçoit. On peut prendre une idée de la façon de pêcher au feu & à la fouanne, premiere partie, troiſieme ſection.

322. ENFIN dans les endroits où l'eau eſt trouble, & où l'on ne peut tendre les filets, les Norwégiens prennent encore des ſaumons avec des haims qu'ils amorcent avec des vers marins; mais on n'a recours à ce moyen que quand on ne peut pas faire mieux.

323. LES pêcheurs font ordinairement une convention avec les marchands

pour leur livrer, à un certain prix, tous les poiſſons frais qu'ils prennent, g os & petits, ſans diſtinction. On n'en ſale qu'une petite quantité qu'on envoie en France ou dans la Méditerranée; on fume la plus grande partie.

324. QUOIQUE j'aie parlé aſſez en détail de la façon de préparer le ſaumon fumé en Hollande, même à Berghen, comme je trouve quelque différence dans le mémoire de M. Frammery, je vais copier ici ce qu'il m'a écrit. Pour préparer le ſaumon fumé, on le met ſur un établi, le dos tourné du côté de l'habilleur, & la tête à ſa main droite; il a un couteau ordinairement pointu & très-tranchant, qu'il inſinue derriere les ouies A, *pl. XVII*, *fig.* 5, il tranche le poiſſon tout du long du dos, en faiſant gliſſer le couteau ſur l'arête juſqu'à la queue; il renverſe enſuite ſur la table la moitié qui recouvrait l'arête, & elle tient à l'autre par les chairs, tant du ventre que de la partie qui eſt au-delà de l'anus: il vuide le poiſſon des inteſtins, ne réſervant que la laite & les œufs; car le foie eſt petit & ſec.

325. LORSQUE le poiſſon eſt ainſi coupé, l'habilleur inſinue ſon couteau au même endroit qu'auparavant, ſous la groſſe arête, qu'il emporte en faiſant gliſſer ſon couteau juſqu'à la queue qui reſte attachée à l'arête, qu'on enleve avec la tête en coupant les chairs qui peuvent encore y tenir, ainſi que l'endroit de la gorge qui tient aux mâchoires de deſſous, & le poiſſon eſt comme on le voit *fig.* 6. La tête, la laite & l'arête, qui ne laiſſent pas que d'être garnies de chair, ſe vendent quelques ſols & ſe mangent frais. Après qu'on a vuidé le ſaumon & ôté l'arête, on frotte la chair avec le ſang du ſaumon, principalement avec celui qui ſe trouve caillé auprès de l'eſtomac, & preſqu'adhérent à l'arête: il ſe diſſout ſous la main, & donne à la chair une couleur rouge foncé.

326. LE poiſſon étant ainſi habillé, on le ſale avec du ſel d'Eſpagne concaſſé, puis on le met en pile, & par-deſſus une planche qu'on charge avec des pierres, pour lui faire prendre le ſel & rendre ſon eau pendant trois jours; on le traverſe avec de petites lattes de bois mince C, C, *fig.* 7, comme on le voit *fig.* 8 & 9; on met à la partie charnue une petite anſe d'oſier B pour le pendre; enſuite on le pend dans un tuyau de cheminée pour le fumer: vingt-quatre heures ſuffiſent pour cette opération. Le poiſſon ainſi préparé, ſe garde long-tems ſans perdre de ſa qualité: on en tranſporte beaucoup en Allemagne & dans tout le nord, où il eſt regardé comme un manger délicat; mais on en fait peu de cas en France. Étant ainſi préparé, il coûte 5 à 6 ſols de France dans le pays, ce qui eſt aſſez cher. Il y a quelque différence dans la maniere d'habiller le poiſſon ſuivant chaque gouvernement; mais comme elles ſont peu importantes, & qu'elles n'influent point ſur la qualité, M. Frammery n'a pas cru devoir entrer dans ces détails.

327. LES ſaumons au-deſſous de 9 livres, s'appellent *laxterre*; on les ſale en barril, & on les envoie en France ou dans la Méditerranée, où ils ſont

d'un bon débit. Il se pêche en Norwege, année commune, cent quarante à cent soixante mille saumons. Ceux qui sont pris dans le mois d'avril jusqu'à la mi-juin, en-dehors des rochers, à l'embouchure des petites rivieres, & dans les grandes qui n'ont pas un courant fort rapide, sont les plus estimés; ils sont gras, charnus, délicats & d'un goût excellent. Ceux de la riviere de Mandfal, qui réuniſſent toutes ces qualités, sont très-estimés dans le nord & en Allemagne. Ceux, au contraire, qu'on a pris bien avant dans les petites rivieres dont le courant est ordinairement rapide, ainsi que ceux qui descendent pour retourner à la mer, enfin ceux qu'on prend après le mois de juin, sont beaucoup inférieurs, apparemment qu'ils sont fatigués par la grande route qu'ils ont faite, ou par la maladie du frai; car ils sont maigres, leur chair est seche, molle, fade & moins rouge; ce qui fait qu'on estime beaucoup plus les saumons qui ont été pêchés dans certaines rivieres que dans d'autres.

ARTICLE VII.

Additions relatives à la troiſieme ſection de la ſeconde partie du traité général des pêches.

Additions à ce qui regarde l'aloſe.

328. DEPUIS l'impreſſion de cette troiſieme ſection, j'ai reçu des mémoires fort intéreſſans ſur la pêche des aloſes, que je ſuis charmé de pouvoir faire paraître en même tems que ce que j'ai dit de ce poiſſon. Je ſavais bien qu'on en prenait à l'embouchure du Rhône; mais M. de la Tourrette me marque qu'il en remonte beaucoup juſqu'à Lyon, qu'il en paſſe même dans la Saône: mais que ces poiſſons ne ſont pas auſſi bons que ceux qu'on pêche dans la Loire & la Seine.

329. J'AI dit, qu'on prend des aloſes dans les lagunes qui ſe rencontrent aux côtes de la Méditerranée, & ſur-tout dans la riviere d'Hérault, qui ſe décharge dans le port d'Agde, dans laquelle les aloſes remontent, principalement dans les mois d'avril & de mai. M. Poujet, lieutenant général de l'amirauté de Cette, qui a bien voulu engager M. Trédos, lieutenant général de l'amirauté à Agde, à ſe joindre à lui pour me fournir des mémoires inſtructifs ſur les pêches qui ſe font dans leurs départemens; M. Poujet, dis-je, qui, depuis long-tems, eſt en correſpondance avec moi, me marque que quand les aloſes entrent dans l'Hérault, elles ſont graſſes; mais qu'enſuite, quand elles ont jeté leurs œufs & leur laite, elles deviennent maigres, applaties; que leur chair eſt flaſque & mollaſſe, de ſorte qu'on les regarde comme un mauvais manger, & qu'on ne commence à voir du fretin d'aloſe que dans le mois d'août.

330. ON ſait que la ville d'Agde eſt ſituée ſur la riviere d'Hérault, à une demi-lieue de la mer ; or dans la ſaiſon où les aloſes remontent cette riviere, les pêcheurs en prennent beaucoup à la faine, comme je l'ai détaillé au chapitre des aloſes, & en ce cas les pêcheurs s'arrangent entr'eux pour pêcher chacun à leur tour, comme cela ſe pratique dans la Loire. On peut auſſi conſulter ce que nous en avons dit ailleurs.

331. M. POUJET me marque qu'il y a des pêcheurs qui tendent, par le travers de la riviere, des tramaux qu'ils nomment *aloſat*, & que quand les aloſes effrayées par ces filets veulent deſcendre le courant, elles tombent dans des naſſes qu'on y a établies, & qui préſentent leur ouverture au fil de l'eau. M. Gautier, commiſſaire de la marine à Narbonne, qui a bien voulu ſe tranſporter à Agde pour me procurer les éclairciſſemens que je deſirais, me marque, ainſi que M. Poujet, que quand, malgré tous les pieges, quelques aloſes arrivent juſqu'à une chauſſée de moulin qui traverſe la riviere au-deſſus de la ville, elles y trouvent un grand nombre de pêcheurs qui les prennent avec des éperviers, des filets à manche, ou qui les harponnent avec des fouannes ; car elles font des efforts pour franchir la chûte d'eau qu'occaſionne cette digue. Comme j'ai ſouvent parlé de ces différentes façons de pêcher, je me contente de les indiquer.

332. LA pêche (32) la plus ſinguliere de celles qui ſe pratiquent aux environs de la ville d'Agde, eſt, ſans contredit, celle qui ſe faiſait dans la fameuſe écluſe ronde du canal de communication des deux mers ; elle eſt maintenant peu pratiquée, je crois que c'eſt parce qu'on s'eſt apperçu qu'elle interrompait la navigation : quoi qu'il en ſoit, elle mérite fort d'être décrite ; & pour le faire plus exactement, je vais commencer par en donner une idée générale, d'après les mémoires de M. Gautier ; enſuite j'entrerai dans les plus grands détails, en profitant de ceux qui m'ont été fournis par MM. Poujet & Trédos, qui ont bien voulu m'envoyer un plan de l'écluſe ronde.

333. IL faut ſe rappeller que la riviere d'Hérault qui baigne les murs d'Agde, eſt barrée à ſa partie ſupérieure à la ville par la chauſſée d'un moulin ; à 100 toiſes au-deſſus de cette chauſſée & ſur la rive droite, eſt une ſaignée qui forme un canal de 170 toiſes de longueur ; & à 100 toiſes au-deſſous de

(32) J'avais d'abord eu deſſein de ſupprimer la planche à laquelle cet article ſe rapporte, comme aſſez inutile dans un traité de ce genre ; mais ayant conſidéré qu'elle repréſente la partie la plus intéreſſante du canal du Languedoc, & l'heureuſe invention d'une écluſe ſans laquelle la jonction des deux mers n'aurait peut-être jamais été exécutée, j'ai cru devoir conſerver cette gravure telle qu'on la trouve dans l'édition in-folio, & j'eſpere que les amateurs ne déſapprouveront pas que je me ſois ainſi un peu écarté de l'économie qui préſide conſtamment à cette partie de mon travail.

la chauſſée du moulin, ſur la même riviere, eſt une autre ſaignée qui forme un canal d'environ 300 toiſes de longueur ; ces canaux aboutiſſent à ce qu'on appelle l'*écluſe ronde*, A, *pl. XIII*, à trois endroits qui ont chacun des niveaux différens ; ſavoir, celui du canal B, qu'on appelle *niveau ſupérieur* celui de la riviere D, pris au-deſſus de le chauſſée, qu'on nomme *niveau moyen*, & celui C, de la même riviere, pris au-deſſous de cet endroit, qui eſt appellé le *niveau inférieur*. A chacun des endroits où ſe rendent ces canaux, ſont trois portes d'écluſes pour le paſſage des barques d'un de ces niveaux aux autres. Ces idées générales, déjà fort claires, le deviendront encore plus par les détails & le plan que m'ont envoyés MM. Poujet & Trédos.

334. Le fameux canal de communication des deux mers commence à Toulouſe dans la Garonne, & ſe rend à la Méditerranée par le port de Cette qui a été conſtruit pour en former l'embouchure ; il paſſe devant la ville d'Agde & ſe jette dans l'Hérault, au-deſſus de la chauſſée du moulin dont on a déjà parlé. Une branche du canal forme la communication de cette riviere avec l'étang de Thau, qui communique avec la mer par le port de Cette ; mais on a voulu que les bateaux venant de Toulouſe puiſſent, en ſortant du canal, deſcendre auſſi l'Hérault juſqu'à ſon embouchure dans la mer. Ce projet était difficile à cauſe de la digue qui traverſe la riviere, & qu'on ne voulait pas détruire. L'illuſtre Riquet, auteur du canal, homme de génie, eſt parvenu à ſurmonter ces obſtacles.

335. On était obligé de conſtruire une écluſe près d'Agde ſur le canal, afin de remonter juſqu'au niveau de la partie ſupérieure de la riviere, qu'il fallait traverſer pour arriver à Cette ; le côté d'*amont* de cette écluſe, devait être vers la riviere, & le côté d'*aval* vers la partie du canal qui vient à Toulouſe. M. Riquet conçut le projet de faire ſortir de cette écluſe un troiſieme canal, qui communiquerait avec la riviere au-deſſous de la digue ; mais comme le niveau des eaux de ce canal était inférieur à celui des deux autres, il n'était pas facile de faire une écluſe qui pût porter l'eau à trois niveaux différens : il y parvint cependant d'une façon auſſi ſimple qu'ingénieuſe ; pour cela il fit conſtruire un baſſin rond A, auquel les trois canaux ſe rendaient, l'embouchure de celui B, qui va à la partie ſupérieure de la riviere, devant toujours être du côté d'amont par rapport aux deux autres, il fit placer une paire de portes buſquées *s*, *s*, qui s'ouvrent extérieurement par rapport à l'écluſe A. L'embouchure du canal C, qui communique à la partie inférieure de la riviere, étant toujours du côté d'aval, fut auſſi garnie d'une paire de portes buſquées *i*, *i*, qui s'ouvrent du côté intérieur de l'écluſe, mais le canal D, qui vient de Toulouſe, étant un niveau moyen qui ſe trouve par conſéquent du côté d'aval par rapport au canal ſupérieur B, & du côté d'amont par rapport au canal inférieur C, M. Riquet fit placer à ſon embouchure

bouchure deux paires de portes *a*, *a*, *m*, *m*, buſquées en ſens contraire, comme on le voit ſur le plan qui repréſente l'écluſe ronde A, avec les trois canaux B, C, D, qui en ſortent, & de plus une partie de la riviere, avec la chauſſée qui la traverſe.

336. QUOIQUE la navigation dans ces canaux, ſoit étrangere à la pêche, je vais en dire deux mots, pour qu'on prenne encore une idée plus exacte de l'écluſe ronde, ce qui eſt néceſſaire pour concevoir la manœuvre qu'on ſuit lorſqu'on veut y pêcher. Quand on veut paſſer un bateau du niveau ſupérieur B au niveau moyen D, on ſe ſert des portes *a*, *a*; celles marquées *m*, *m*, demeurent ouvertes, & ſont inutiles. On vuide le baſſin comme on le fait pour les écluſes ordinaires; on a ſeulement ſoin de tenir exactement fermées les portes *i*, *i*, du canal inférieur C, ainſi que leur empellement. La manœuvre eſt la même, quand on veut faire paſſer un bateau du niveau moyen D au ſupérieur B; mais lorſqu'on veut deſcendre du niveau moyen D, à l'inférieur C, ou monter de l'inférieur G au moyen D, on fait uſage des portes *m*, *m*, & celles *a*, *a*, ſont inutiles; on a ſoin de fermer exactement les portes *s*, *s*, du canal ſupérieur B; enfin lorſqu'un bateau doit paſſer du niveau ſupérieur B à l'inférieur C, ou de l'inférieur au ſupérieur, on ferme les portes *a*, *a*, tandis qu'on remplit le baſſin A, afin que les eaux ne s'écoulent pas par le canal du niveau moyen, & l'on ferme celles *m*, *m*, lorſqu'on vuide le baſſin, afin que les eaux du canal moyen n'y tombent pas. (*)

337. MAINTENANT qu'on a une idée aſſez exacte de l'écluſe ronde & des canaux qui s'y rendent, il faut expliquer la maniere d'y prendre les aloſes; c'eſt ſur quoi MM. Poujet & Gautier n'ont rien laiſſé à deſirer. Le but qu'on ſe propoſe eſt de raſſembler dans le baſſin A, beaucoup d'aloſes; or, après ce que nous avons dit plus haut, on ſait que le printems, les aloſes cherchent à paſſer de l'eau ſalée dans l'eau douce, & que de plus elles ſe plaiſent à refouler les courans; c'eſt en profitant de ces inclinations naturelles à ces poiſſons, qu'on eſt parvenu à les raſſembler en grand nombre dans le baſſin A de l'écluſe ronde, & même dans des parties

(*) On aſſure que tandis que M. Riquet était occupé à chercher un moyen facile d'établir la double communication de ſon canal avec l'Hérault, la nuit, l'idée de l'écluſe ronde ſe préſenta à lui. Il ſe leva bruſquement, & éveilla ſes principaux ouvriers, en criant comme Archimede: *Je l'ai trouvé*, & leur traça dans l'inſtant le plan de cette écluſe, tel qu'il a été exécuté. Ce trait, diſent MM. les lieutenans des amirautés de Cette & d'Agde, peint l'homme de génie qui arrive à ſon but comme par inſpiration. Un homme ordinaire peut être conduit par une ſuite de combinaiſons à une idée neuve & heureuſe; mais elle ne le frappe pas, parce qu'il n'y eſt arrivé que par degrés: au lieu que l'homme de génie qui la conçoit ſubitement, arrive tout d'un coup du point d'où il eſt parti à celui auquel il tendait: ce qui a cauſé à M. Riquet l'eſpece d'émotion dont nous avons parlé.

de ce baſſin, où on les prend plus aiſément que s'ils étaient répandus dans toute ſon étendue.

338. Les eaux de la riviere qui ſe jettent immédiatement dans la mer, ſont ſalées dans l'étendue de ſon lit, juſqu'au pied de la chauſſée dont nous avons parlé, ainſi que dans toute l'étendue de la ſaignée qui eſt faite au-deſſous de cette chauſſée, & qui ſe rend à l'écluſe ronde; au contraire, l'eau qui arrive à l'écluſe par la ſaignée où l'eau eſt priſe au-deſſus de la chauſſée, eſt douce.

339. Quand au printems, lors de la montée des aloſes, on veut les déterminer à entrer dans l'écluſe ronde, on ouvre une des portes *i*, *i*, qui communique au niveau inférieur, & l'on tient les portes *m*, *m*, ainſi que les portes *s*, *s*, fermées; l'eau du canal s'écoule, & il s'établit un courant dans le canal inférieur; c'eſt pour qu'il ſoit plus rapide à la décharge du baſſin, qu'on n'ouvre qu'une des portes *i*: ce courant détermine déjà les aloſes à paſſer dans le baſſin, & les choſes reſtent en cet état juſqu'à ce que l'eau du baſſin ſoit au niveau de celle du canal qui communique avec la partie inférieure de la riviere; alors on leve les empellemens des portes *s*, *s*, qui ſoutiennent l'eau qu'on a pris au-deſſus de la digue, & qui eſt douce: il ſe forme ainſi une caſcade d'eau douce dans l'écluſe, & un courant dans le canal inférieur. Les aloſes portées par leur inſtinct à remonter les courans, & à chercher l'eau douce, montent dans le baſſin de l'écluſe, & s'amaſſent en quantité aux chûtes d'eau douce qui tombe des empellemens des portes *s*, *s*, & même de celles *m*, *m*, quand on en leve un peu les empellemens. Comme les aloſes ne cherchent point à retourner en ſuivant le courant, & comme elles ne peuvent paſſer par les empellemens, il s'en amaſſe en une couple d'heures une grande quantité dans le baſſin de l'écluſe, & particuliérement auprès des portes *s*, *s* & *m*, *m*. Quand on voit le baſſin ſuffiſamment rempli d'aloſes, & on les y apperçoit aiſément, parce qu'elles ſe tiennent à la ſurface dans l'eau douce qui ſurnage l'eau ſalée, alors on ferme les portes *i*, *i*, & on baiſſe les empellemens des portes *s*, *s*, & *m*, *m*, ne laiſſant qu'un petit courant d'eau, qui, néanmoins, eſt ſuffiſant pour y attirer les aloſes; & quatre hommes placés auprès de ces portes, aux endroits marqués E, ſur le plan, les prennent avec de grands trubles qu'on nomme *ſalabres*.

340. On peut conſulter ce que j'ai dit des trubles, premiere partie, ſeconde ſection, & en particulier du ſalabre, premiere partie, troiſieme ſection. Les pêcheurs préſentent l'ouverture du filet du côté que viennent les poiſſons; & comme ils en tiennent le manche, le poiſſon ne peut pas s'engager dans le filet ſans faire un mouvement qui avertit le pêcheur qu'il eſt entré du poiſſon dans ſon filet; alors il le releve promptement. Cette pêche réuſſit toujours mieux le ſoir que le matin, & principalement quand

le tems menace d'orage. On a quelquefois pris plus de trois cents aloſes en cinq heures de tems ; mais cela eſt rare ; & on eſt ſatisfait quand on en prend quarante.

Addition à l'arache dont j'ai parlé ci-devant.

341. J'AI dit à l'endroit cité, que M. Guignard m'avait envoyé de Marſeille, ſous le nom d'*arache* ou *alachie*, le poiſſon de ces parages qui reſſemble le plus au hareng, avec un beau deſſin, que j'ai fait graver. M. Poujet m'envoie le deſſin d'un poiſſon qu'on nomme, en Languedoc, *arachie* ou *harache ;* ce deſſin reſſemble entiérement à l'arache que j'ai reçue de Marſeille, & il dit que ſa longueur eſt de ſept à huit pouces, qu'il reſſemble beaucoup à l'aloſe, qu'il a de même une ſcie ſous le ventre, qu'il eſt moins alongé que le célerin de l'Océan. L'arachie n'eſt pas une jeune aloſe, puiſque M. Guignard me marque que ces petits poiſſons ont laite & œufs ; cependant M. Poujet dit qu'il ne differe preſque de l'aloſe que par la couleur. Ce poiſſon eſt très-blanc & fort argenté ; ſa tête paraît être de l'argent bruni ; le dos d'un bleu brillant, &, ſeulement auprès de la ligne latérale, d'un verd doré ; mais il ajoute que l'arachie a trois ou quatre marques noires ſur les côtés, qui ne s'étendent pas au-delà de l'aileron du dos. La feinte a de pareilles taches, & en plus grand nombre ; mais la vraie aloſe n'en a point, & je n'en ai point apperçu à l'arache que m'a envoyée M. Guignard ; mais il y en avait en beaucoup plus grand nombre à un petit poiſſon que m'a auſſi envoyé M. Guignard, & qu'on lui avait apporté pour être l'*harengade* de Rondelet : *voyez* l'endroit où j'en ai parlé dans mon ouvrage. M. Poujet me marque qu'on prend les arachies dans les lagunes, mais en petite quantité, & que ce poiſſon ne peut être l'objet d'une pêche particuliere.

Addition à ce que j'ai dit des ſardines de Provence.

342. LES ſardines ſont aſſez abondantes en Languedoc : elles arrivent le printems, & alors on les pêche avec le filet de dérive, qu'on nomme *ſardinau*. Vers la fin de l'été, on en prend dans les lagunes où elles ſe ſont retirées, & celles-là ſont plus graſſes que celles qu'on a pêchées au printems, & elles rendent plus d'huile à la preſſe. Depuis quelques années, les ſardines ſont devenues rares dans le golfe de Lyon ; on en attribue la raiſon à ce qu'une eſpece de chien de mer que Rondelet nomme *renard*, & qui ſe nourrit de ſardines, s'y eſt beaucoup multiplié.

343. J'AI fait remarquer en plus d'un endroit, tant en parlant de la morue que du hareng, que les poiſſons de paſſage ſont ſujets à abandonner une

côte pendant plusieurs années, & qu'ils y reviennent ensuite en abondance; c'est peut-être ce qui arrive à l'égard de la sardine dans le golfe de Lyon; mais l'observation que j'ai faite à ce sujet, se trouve justifiée par celle de M. de la Courtaudiere, qui dit qu'il y a long-tems qu'on n'avait vu sur la côte de Saint-Jean-de-Luz autant de sardines que lorsqu'il m'écrivait: pour faire voir qu'elles s'étaient également répandues sur la côte d'Espagne, il me marque les lieux où on en avait vu & pris, & aussi ceux où elles n'avaient pas paru; & d'après ce détail il paraît surprenant que dans la même direction, elles eussent préféré certains endroits à d'autres, où on n'en trouvait point, quoiqu'il s'y en pêche à droite & à gauche: il est difficile d'imaginer ce qui les détermine dans un pareil choix; ce qu'il y a de certain, c'est qu'elles paraissent marcher par troupes composées les unes de gros, les autres de petits poissons; mais tellement appareillées, que chaque troupe se trouve toujours composée de poissons de même grosseur.

344. J'AI dit, d'après M. de la Courtaudiere, qu'il se fait une énorme consommation de sardines au Ferrol, & qu'ils en mettent en saumure pour les conserver; mais il faut faire attention que ce que je dis ensuite sur une préparation des sardines, qu'ils font cuire après leur avoir passé dans le corps une petite brochette de bois, n'est pas pour les conserver long-tems, mais une façon de les apprêter qui paraît plus agréable aux Espagnols, que de les manger rôties sur les charbons.

Description d'un poisson qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz, & qu'on y nomme gasta.

345. M. de la Courtaudiere me met en état de donner ici la description d'un poisson qui a encore les caracteres qui conviennent à l'arache, à la sardine, &c. Ce poisson a six pouces neuf lignes de longueur du bout du museau au bout de l'aileron de la queue; le corps est plat, & plus large que celui de la sardine; l'œil vif, mais un peu plus petit; ses écailles sont plus fines & plus petites; le dessus du corps est d'un brun tirant au verd; les lignes latérales des côtés étaient formées par de petits points qui paraissent noirs, à la distance de deux lignes l'un de l'autre, & qui se suivent en ligne directe jusqu'à la queue. La premiere de ces taches, qui est grosse comme un pois, commence près des ouies, & est trois fois plus grande que les autres. Sa bouche, comme celle de la sardine, est garnie sur le devant de dents imperceptibles ou d'aspérités; le dessus de la tête est un peu applati; les trois quarts de son corps, à le prendre par-dessous le ventre, sont d'un blanc argenté. Il a un petit aileron sur le dos comme celui de la sardine, exactement fait en équerre, de petites nageoires près des ouies,

d'autres plus petites ſous le ventre, & un aileron depuis l'anus juſqu'à la queue, à trois quarts de pouces près, tous exactement comme ceux de la ſardine; l'aileron de la queue eſt coupé de même. La largeur de ſon corps près des ouies, eſt de dix-huit lignes: il n'eſt pas proportionné comme la ſardine, qui eſt preſque ronde; celui-ci eſt plus plat.

346. COMME la riviere de Saint-Jean-de-Luz ne fournit pas beaucoup de poiſſon, peu de gens ſe donnent à la pêche: tout ſe réduit à un bateau monté de huit hommes, qui ſont de divers métiers, & qui vont pêcher lorſqu'ils n'ont rien de mieux à faire, & que le tems eſt beau. Ces pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'ils prenaient fort peu de ce poiſſon; qu'ils en prennent en hiver & en été dans la riviere, & au rivage de la mer; qu'ils ſont preſque toujours, à quelque différence près, de la même groſſeur. Ils rapportent qu'ils tiennent des matelots qui ont navigué en Amérique, & qui font quelquefois la pêche avec eux, qu'on y prend de ces mêmes poiſſons.

Deſcription d'un autre poiſſon nommé boga, que l'on prend à Saint-Jean-de-Luz.

347. CE poiſſon a 9 pouces & demi du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue, qui eſt coupé comme celui de la ſardine, & qui n'eſt guere plus long que celui d'une groſſe ſardine. Sa bouche eſt petite & garnie de petites dents. L'œil eſt vif & plus grand, ſes écailles ſont plus épaiſſes, le deſſus du corps eſt brun; mais en le regardant par le profil on apperçoit des raies jaunes ſur un fond verd clair. Quoiqu'il ait la tête un peu applatie, elle ne l'eſt cependant pas autant que celle de la ſardine. La couleur de deſſous le ventre eſt d'un blanc ſale: il a une petite nageoire derriere chaque ouie, deux ſous le ventre; un aileron ſur le dos garni de vingt-ſix rayons, qui commence à 2 pouces 10 lignes du muſeau, & eſt dans la direction de ceux de deſſous le ventre; ils regnent juſqu'à la queue, à 14 lignes près; en outre il a un petit aileron ſous le ventre qui prend de l'anus juſqu'à la queue, à 12 lignes près; le corps eſt plus gros que celui d'une groſſe ſardine, principalement du côté de la tête. Le dos juſqu'à la raie latérale eſt brun; le bout de l'aileron de la queue qui regarde le deſſus du dos du poiſſon, eſt un peu plus long que celui qui regarde le deſſous du ventre (*).

(*) Les pêcheurs ont dit à M. de la Courtaudiere, qu'on trouve fréquemment dans la gueule de ces poiſſons un petit cruſtacée qui s'attache au goſier près de la bouche, dont nous donnerons la deſcription, lorſque nous parlerons des inſectes qui s'attachent aux poiſſons.

348. CE poiſſon commence à paraître vers le 25 juillet, & diſparaît à la fin de ſeptembre. Ils entrent en riviere au commencement du montant de la marée, & retournent à la mer à la pleine mer. C'eſt à l'entrée de la riviere qu'ils ſe tiennent, où ils ne viennent que lorſque la mer eſt belle : alors les pêcheurs en prennent juſqu'à deux quintaux d'un ſeul coup de ſaine : il eſt toujours à peu près de la même groſſeur. Les pêcheurs ont obſervé qu'ils n'entrent point en riviere la nuit; qu'ils en prennent très-peu, & qu'ils ſont beaucoup plus petits au rivage de la mer. Ils rapportent que ce poiſſon eſt tout de couleur d'or lorſqu'il ſort de l'eau, & qu'il change de couleur en mourant. On n'en prend point du tout à l'hameçon; ils ne viennent point ſur l'eau; & lorſque l'eau eſt claire, on les apperçoit au fond où ils ſe tiennent tous raſſemblés. Les pêcheurs les vendent frais, & à bon marché : ils diſent que ce poiſſon eſt gras, & ſe corrompt aiſément, ce qui fait qu'ils ſe contentent d'un coup de ſaine, pour peu qu'il ſoit conſidérable; & ſouvent ont-ils de la peine à ſe défaire de ce que leur produit ce coup de filet, bien des perſonnes en étant dégoûtées, à raiſon du ver qu'ils diſent qu'il a dans ſa bouche. Les pêcheurs diſent qu'on prend beaucoup de ce poiſſon en Provence.

349. M. DE LA COURTAUDIERE me marque qu'il a mangé de ces deux poiſſons, ſavoir du gaſta & du boga, tous deux frits à l'huile. Le premier avait la chair ferme & blanche, ſe ſéparait par écailles, & n'était pas mauvais; qu'il a mangé du ſecond à deux différentes repriſes, dans l'intervalle de cinq ou ſix jours. La premiere fois, ſa chair était ferme, blanche, & ſe ſéparait par écailles, & il n'était pas mauvais; mais la ſeconde fois, ſa chair n'était pas blanche, elle était molle, fade, & faiſait un mauvais manger, quoique tous deux cependant fortifſent de l'eau lorſqu'on les lui ſervit.

350. CES pêcheurs n'ont qu'une ſaine, dont ils ſe ſervent toujours; elle a trente braſſes de longueur, ſur quatre braſſes de largeur au milieu, & aux deux bouts une braſſe & demie de largeur. Ses mailles ont un pouce en quarré : il a en-haut des lieges à la diſtance de deux pieds environ, pour le faire flotter, & au-bas de petits plombs du poids d'une once & demie, à la diſtance de deux pieds & demi environ, pour faire caler le filet.

Addition à ce qui eſt dit de la melette.

351. COMME le deſſin de la melette a été fait ſur un poiſſon qui n'était pas nouvellement pêché, il n'eſt pas exempt de défaut : le dos du poiſſon ne creuſe pas comme on le voit dans la figure, & la tête n'eſt pas tout à fait aſſez groſſe. On ne prend point de ce poiſſon dans les rivieres; mais il paraît qu'il ſe plaît vers leur embouchure : car on en prend principalement

vers les bouches du Rhône ; c'eſt même preſque le ſeul lieu où l'on en faſſe des pêches particulieres. J'ai dit qu'on prend les melettes confondues avec d'autres petits poiſſons, tels que les anchois, les ſardines, les poutines ; j'avoue que je regardais les poutines comme un poiſſon différent de la ſardine, non-ſeulement parce qu'il eſt plus petit, mais encore parce qu'on ne fait point de cas de la poutine ; elle eſt abandonnée au peuple. M. Barry me marque que ce ſont de jeunes ſardines : je ne me le ſerais pas imaginé, parce que des ſardines trop jeunes pour être ſalées en blanc & preſſées, peuvent être ſalées en barril comme les anchois, & non pas vendues comme un mauvais poiſſon ; mais j'aquieſce volontiers au ſentiment de M. Barry, qui, étant ſur les lieux, doit être mieux informé que moi.

ARTICLE VIII.

De quelques poiſſons du genre des aloſes, harengs ou ſardines, qui ſe pêchent aux environs de la Guadeloupe, deſſinés & décrits par M. Barbotteau, conſeiller au conſeil ſupérieur de cette colonie.

352. M. BARBOTTEAU, qui étend ſes connaiſſances ſur bien des genres de ſciences, & qui ſe portant avec zele à leur avancement, a adreſſé à l'académie pluſieurs mémoires que la compagnie a vus avec plaiſir, a bien voulu auſſi s'intéreſſer à la perfection de mon traité général des pêches ; & ſachant que je m'occupais des poiſſons de la famille des aloſes, des harengs, des ſardines, &c. il m'a envoyé des deſſins bien exécutés, & une hiſtoire abrégée de trois poiſſons qui doivent être compris dans la troiſieme ſection de cette ſeconde partie de mon traité. Comme ces poiſſons ſont de mer, ils auraient dû être placés au commencement de cette ſection ; mais ces mémoires m'étant parvenus trop tard, je me trouve obligé de les publier comme addition.

Du petit cailleu, ſardina caribearum exilis.

353. LE cailleu, *pl. XV*, *fig. 5*, eſt un petit poiſſon fort recherché & eſtimé dans les iſles du Vent de l'Amérique : il reſſemble en petit à la ſardine de France ; ſa chair blanche & délicate en rappelle un peu le goût, ſur-tout quand on la ſaupoudre d'un peu de ſel, ou qu'on l'imprégne de ſaumure. On mange ce poiſſon frit ou grillé ; cette derniere façon eſt préférable. On le ſert pour lors tout habillé, afin qu'il conſerve plus long-tems ſa chaleur, & qu'un ſuc oléagineux, qu'il a de commun avec la ſardine, ne ſe perde point. Adroitement & du bout des doigts, on le dépouille ; on ſuce le de-

dans de ſon enveloppe, qu'on dit être le meilleur, & on ſauce le corps dans une eau de piment préparée avec de la ſaumure. Cette eau, qui paſſe pour un anti-ſcorbutique merveilleux, eſt ſi âcre, qu'elle excorie quelquefois les levres, la langue, le palais & le goſier.

354. Les cailleux, de même que les crabes, ſont une vraie manne pour nos Negres, & les gens domiciliés dans nos bourgs. Quand les uns ou les autres en manquent, ils courent riſque de mourir de faim. Auſſi à chaque fois que les crabes ſortent de leurs forts inacceſſibles, pour remonter vers les habitations, ce qui arrive aux pluies qui ſuccedent aux grandes ſéchereſſes; on voit de toutes parts les Negres accourir à leur recherche; & de même auſſi-tôt qu'il paraît un lit de cailleux pourchaſſés par la carangue ou quelqu'autre poiſſon vorace, les Negres, par centaines, bordent le rivage, l'œil fixe, une jambe en arriere, & prêts à lancer leurs éperviers, qu'ils ont l'adreſſe de faire eux-mêmes ou avec du fil bien fort, qu'ils achetent, ou du coton qu'ils plantent & filent exprès. Les mailles en ſont petites, quarrées & fort rapprochées; des balles de plomb regnent tout autour des bords de ces filets, qu'on jette étendus dans l'eau, & dont l'ouverture ſe ferme quand on le retire, le ſeul poids des balles ſuffiſant pour cela: à chaque coup d'épervier, ils emportent des milliers de cailleux. Il ne faut rien moins qu'une pêche auſſi abondante pour faire ſubſiſter pluſieurs milliers d'hommes, qui périraient peut-être faute de ce ſecours.

355. Les Negres pêcheurs gardent pour eux & pour leur famille, ce qu'il leur en faut; ils vendent le reſte avantageuſement. Cette pêche eſt un des objets les plus conſidérables de leur pécule. Ils vendent ces poiſſons à la meſure, & ſe ſervent pour les débiter de deux ſortes de *coues*, calebaſſes, l'une plus grande, & l'autre plus petite. La premiere peut contenir 150 cailleux; elle vaut un eſcalin ou 15 ſols monnoie d'Eſpagne & des isles, ce qui revient à 10 ſols argent tournois: la ſeconde qui n'en contient qu'environ 75, vaut auſſi moitié moins.

356. Le tems le plus propre à la pêche du cailleu, eſt depuis l'aſcenſion juſqu'aux avents. On en prend le reſte de l'année, mais en moindre quantité. Ce poiſſon, pour frayer, entre un peu en avant dans l'embouchure de nos torrens ou rivieres, & de nos ravines qui ſe jettent à la mer. J'en tire la preuve de ce qu'il s'en pêche parmi le *tri-tri*, qui n'eſt rien autre choſe que le frai d'une multitude innombrable de divers autres poiſſons de mer & de riviere (*).

(*) Le *tri-tri* n'eſt ni le *lombo* des Indes Orientales, dont parle Ruyſch, *tome I*, *pag.* 12, *tab.* 7, *num.* 4, ni le *lattarini* des Italiens, ni le *piſquet* de la Guadeloupe, ni aucun autre poiſſon particulier, mais le frai de pluſieurs poiſſons fluviatiles, qui ont

Le

357. LE cailleu dépoſe auſſi ſes œufs au milieu du varech ou des algues marines. Les petits qui en ſortent y trouvent, en naiſſant, une nourriture abondante. Ce poiſſon multiplie beaucoup. Il nage en troupe, & ſe fait remarquer la nuit par la lueur qu'il répand.

358. SA tête eſt de diverſes couleurs, qui ſe perdent après ſa mort : elle eſt

dépoſé leurs œufs à l'embouchure des rivieres, ou bien dont les œufs, dépoſés dans les hauteurs près des ſources, ont été emportés par les torrens à la mer enſemble, avec de grands quartiers de roches & d'immenſes troncs d'arbres.

Les petits qui en proviennent cherchent, à force de nageoires, à remonter, juſqu'à ce qu'ils trouvent une eau claire & limpide, qui leur plaît infiniment, & qu'ils ſoient à l'abri de la dent meurtriere de pluſieurs ennemis redoutables, qui ne leur font point de quartier, & qui ſont plus multipliés dans les bas, par rapport au voiſinage de la mer : ils gagnent tant qu'ils peuvent le long des deux rives, parce que le courant y eſt d'ordinaire moins fort & moins rapide.

Ce frai n'a d'ordinaire que cinq à ſix lignes de long. On y diſtingue viſiblement de très-petits crabes, de menues anguilles, de petites écreviſſes, des têtards menus & effilés, des hauts-dos minces, des mulets fort courts & fort petits, & quantité d'autres poiſſons naiſſans. L'eſpece la plus commune, eſt un petit poiſſon blanc, marqueté de quelques taches rouges, & dont la taille élégante eſt relevée par de petites empennures. Il ſignale parmi les autres ſa célérité & ſa viteſſe. Ce n'eſt également qu'un frai. Tout le monde ici en convient.

La pêche du tri-tri ſe fait comme la décrit le P. *Labat*. Quatre ou deux perſonnes prennent un linge, qu'elles tiennent étendu par les coins ; elles le paſſent entre deux eaux, aux environs de l'endroit où elles voient fourmiller une grande quantité de ces poiſſons, & l'élevant en l'air, elles en prennent des milliers. Lorſque le tri-tri ſe tient au fond de l'eau, il ne faut que marcher ou remuer dans la riviere pour le faire lever & le pêcher.

Quoique depuis 200 ans, ou environ, on en faſſe tous les ans & à pluſieurs repriſes une pêche prodigieuſe, ſur-tout quatre ou cinq jours avant ou après les pleines lunes, depuis juillet juſqu'en novembre : le nombre de tri-tri ſemble n'avoir point diminué. Sa délicateſſe provoque l'appétit : chacun en mange volontiers ; on le fait frire, ou on l'accommode au court-bouillon. Le poiſſon pour lors eſt ſi jeune, ſes écailles ſont ſi petites, ſa tête ſi tendre, ſa queue & ſes nageoires ſi molles, ſes arêtes ſi foibles, qu'on le mange tout entier, ſans le vuider, ni le dépouiller. A meſure qu'il prend de l'accroiſſement, il change de nom, ſuivant la conformation qui lui eſt propre, les marques caractériſtiques, & le genre & l'eſpece qui le diſtinguent. Le tri-tri pris enſemble eſt blanc quand il eſt frais ; il noircit à vue d'œil & perd ſa qualité hors de l'eau. Il faut conſéquemment le cuire auſſi-tôt.

Outre tant de divers poiſſons de riviere dont le frai forme ce qu'on nomme le *tri-tri*, il s'en rencontre auſſi de mer, qui ont été formés à l'embouchure des rivieres. Ceux-ci ne remontent pas beaucoup, ils vont, viennent, coupent hardiment le fil de l'eau & les courans, de ſorte qu'ils ſemblent jouer dans les eaux douces, qui ſont le plus près des eaux ſalées. C'eſt là qu'on les enleve, & qu'on les force malgré eux à devenir tri-tri pour ſervir d'ornement à nos tables. Le piſquet, petit poiſſon de mer, qui n'acquiert jamais plus de 14 à 15 lignes de longueur, éprouve ſouvent ce triſte ſort, de même que le cailleu, le mulet de mer, le cailleu taſſart, la ſardine, &c.

assez grosse proportionnellement au reste du corps qu'il a fort leste & dégagé. Sa gueule est garnie de chaque côté d'un tissu membraneux qui se replie sur lui-même, quand l'animal la ferme. Il l'étend démesurément, & en forme d'un large entonnoir quand il l'ouvre pour saisir sa proie, qui est le menu fretin qu'on nomme *tri-tri*. Il se nourrit aussi fort bien d'herbes, d'algues, d'œufs de crabes, & des plus petits insectes marins. Son palais & ses deux mâchoires, qui sont à peu près égales, sont armés de dents petites, fortes & aiguës. Sa langue est cartilagineuse. Son œil vif & clair-voyant est composé d'une prunelle très-noire & d'un iris argentin. Une couleur verte & semblable à celle d'une précieuse & transparente émeraude, surmonte par le haut en forme de croissant l'iris, qui, au moment de la mort de l'animal, se colore de quelques teintes de sang.

359. SES ouies, au nombre de quatre de chaque côté, sont toutes d'un rouge très-foncé. Elles sont frangées, & partagées en forme de scie ou de peigne. Elles sont rangées & serrées les unes contre les autres, à peu près comme les feuillets d'un livre. Celles qui sont le plus près de la tête, sont plus longues & plus larges. Celles qui en sont le plus éloignées, sont plus petites & plus étroites. Celles du milieu diminuent en conséquence, & augmentent à proportion. Le blanc domine aux opercules des ouies.

360. LE dos, où regnent le verd & le bleu quand l'animal est vivant, perd beaucoup de son éclat après sa mort. Le verd pour lors disparaît ; il ne reste plus qu'un bleu foncé.

361. L'AILERON unique de dessus le dos est formé de 17 à 18 rayons, qui sont réunis par un tissu membraneux. La poitrine est munie de deux nageoires composées de 14 rayons, réunis par une membrane très-fine & très-déliée. Le ventre, qui est blanc, est garni de deux nageoires à 8 rayons chacune, joints & enlacés d'une membrane. Il est armé en-dessous, comme les sardines, de petites pointes, épines ou piquans presqu'imperceptibles. L'aileron de l'anus a 15 rayons, joints par une membrane. Celui de la queue est fourchu ; il a en tout 24 à 25 rayons.

362. LES écailles ne laissent pas d'être grandes pour un si petit poisson, qui n'a que 2, 3, ou 4 pouces tout au plus de longueur, & 8 à 10 lignes de largeur. Elles sont placées les unes sur les autres, & anticipent à la maniere des tuiles les mieux jointes. On distingue visiblement plusieurs lignes latérales, qui semblent servir aux écailles de points d'appui. L'ombilic, ou l'anus, considéré au microscope, paraît avoir trois ouvertures différentes, comme à presque tous les poissons.

363. CE poisson n'a point de fiel : sa structure ou son organisation interne est d'ailleurs fort simple. Il a deux ovaires très-gros ; les mâles ont une laite ou laitance composée de deux corps très-distincts, souvent irréguliers,

& toujours colorés d'un blanc ſale. Il a un cœur très-petit & triangulaire, une oreillette vaſte & d'une très-grande capacité, deux valvules à l'embouchure de l'oreillette, une aorte où le cœur s'emboite par la baſe, un eſtomac vigoureux, un boyau très-long & très-effilé, 42 vertebres : je n'ai pu lui découvrir de veſſie aérienne : les ouies me ſemblent lui tenir lieu de poumons : elles ont beaucoup d'élaſticité, tant pour inſpirer que pour aſpirer : l'abdomen eſt reſſerré. Les pointes hériſſées qui le terminent, lui donnent la forme d'une ſcie : *abdominis carena ſerrata.* Il en eſt de même de la gorge & des mouſtaches : *myſtaces ſerrati.* Linn.

364. D'APRÈS cette anatomie & cette deſcription, il ſuit que le cailleu doit être placé dans la claſſe des poiſſons abdominaux, & dans le genre des *clupea*, qui eſt le cent-ſoixantieme du *Syſtema naturæ*, 10e. édit. Je le déſignerai ſous cette phraſe ichtyologique : *clupea minutiſſima, aloſa breviſſima, ſardina Caribæarum exilis*, cailleu *dicta.* Ce poiſſon nage de côté & d'autre le long de nos côtes. Il s'en éloigne au moment des tempêtes. Il aime le ſable & le gravier. Il voyage par bandes, & fuit les endroits rocheux. Il ne s'écarte pas beaucoup en mer, où il rencontre une infinité d'ennemis de tous genres & de toutes eſpeces, tels que la carangue, l'orphie, le capitaine, & d'autres poiſſons voraces, & quantité de divers oiſeaux pêcheurs dont nos côtes fourmillent.

Du cailleu-taſſart, pl. XVII, fig. 10.

365. IL exiſte une autre eſpece de cailleu, qu'on nomme *cailleu-taſſart.* Il y a de grandes différences de celui-ci au premier. Cette ſeconde eſpece a le plus communément 7 à 8 pouces de longueur ſur 16 à 17 lignes de largeur : ce qui fait paraître ſa taille très-alongée. Sa tête eſt courte, ſon œil petit. Sa mâchoire inférieure eſt plus longue que la ſupérieure. (Il eſt deſſiné la gueule ouverte). Son aileron dorſal compoſé de 17 petits rayons liés par une membrane, finit par une pointe très-longue. L'ailcron de l'anus eſt couvert d'une quantité prodigieuſe de petites écailles très-blanches : il en eſt de même de celui de la queue.

366. LES nageoires pectorales ſont blanches & très-petites. Elles ont 16 rayons joints par une membrane. Les ventrales ont 8 rayons ; elles ſont blanches, petites, & tout à fait ſemblables à celles du cailleu ordinaire. Les parties internes, les ouies, les opercules des ouies reſſemblent auſſi parfaitement à celles de ce poiſſon. La chair eſt blanche & moins agréable au goût que celle du franc cailleu. On la préfere à celle de la ſardine des Antilles, & jamais on n'a oui dire qu'elle ait incommodé. Les écailles ſerrées & fort bien placées ſont généralement d'une couleur changeante ſur le dos, & argentée

ſur le ventre. Les raies latérales ſont perlées. La carene de l'abdomen & les mouſtaches ſont en forme de ſcie. *Carina abdominis ſerrata & myſtaces ſerrati.* Je déſignerais cette eſpece de cailleu ſous cette phraſe ichtyologique, qui ſemble lui convenir, *clupea, aloſa brevis, harengus ſive halec minor, ſardina Caribæarum major*, cailleu-taſſart *Gallicè nuncupata.*

367. On le pêche le plus communément à la ſaine. Il habite ſous nos mangliers, dans les endroits où les eaux ſalées ſont croupiſſantes. Il aime la vaſe, l'ombrage, & le varech; il y fraie, il s'y nourrit. On le prend rarement un peu en avant à la mer.

De la ſardine des Antilles, pl. XV, fig. 6.

368. Je paſſe à la deſcription de notre ſardine proprement dite. Son bec eſt plus pointu que celui du cailleu ordinaire; ſa tête eſt plus alongée; ſon palais & ſes mâchoires ſont armés de petites dents preſqu'imperceptibles, & dont on ne s'apperçoit guere que parce qu'elles réſiſtent fortement au toucher. Il a le deſſus de la tête diaphane; ſon cerveau paraît à travers; ſon œil eſt aſſez grand, la prunelle eſt noire, l'iris eſt argenté & couronné d'un croiſſant d'un très-beau verd, qui diſparaît après la mort de l'animal; ſes ouies, au nombre de quatre, ſont rangées, & colorées de même que celles du cailleu; elles ont la même forme, & ſervent aux mêmes uſages. Une petite portion d'ouie de chaque côté paraît près de l'œil adaptée à l'opercule, qui eſt partagé en deux, & compoſé de quatre lames argentées. C'eſt une vigoureuſe défenſe que l'Auteur de la nature ſemble avoir donnée aux poiſſons pour mettre à l'abri leurs poumons, leur cœur, & les parties les plus eſſentielles de leur organiſation interne.

369. Le dos de la ſardine, nuancé de mille couleurs diverſes ſemblables à celles d'un bel arc-en-ciel, perd beaucoup de ſon éclat après la mort du poiſſon. De toutes ces couleurs changeantes, il ne reſte qu'un bleu foncé. Un aileron unique garni de 17 à 18 rayons, joints par une membrane, s'éleve au milieu du dos; cet aileron dorſal a l'extrémité des rayons noire; le reſte eſt coloré d'un blanc ſale: les nageoires pectorales & ventrales ſont très-blanches; les premieres ont 14 rayons, les ſecondes 8; ces rayons ſont joints & liés par une membrane très-fine & très-déliée; l'aileron de l'anus a 18 à 20 rayons, joints par une ſemblable membrane, la couleur blanche ſeule y domine: l'aileron de la queue eſt fourchu, & coloré de jaune vers le centre au point de réunion; la couleur blanchâtre regne ſur les côtés, & la noire aux extrémités des rayons, qui ſont au nombre de 25, épais & unis enſemble: les écailles ſont très-grandes, & fort bien rangées; elles ſont moins ſerrées que celles des cailleux.

370. LE ventre de la ſardine, de couleur argentée, ſe termine par 28 petites pointes très-viſibles & très-ſenſibles. Ce poiſſon a depuis le ſommet du dos juſqu'au bas du ventre 10 à 11 raies ou lignes latérales, dont celles du milieu ſont de la couleur d'une paille jauniſſante; ſon corps eſt plus gros & plus relevé vers le milieu; ſa ſtructure intérieure eſt généralement ſemblable à celle du cailleu; ſon abdomen & ſes mouſtaches ſont terminés en dents de ſcie : *abdominis carina ſerrata, & myſtaces ſerrati.* Sa chair eſt blanche & moins agréable au goût que celle des cail'eux; elle eſt ſujette à incommoder, elle empoiſonne même; elle occaſionne des fievres, & donne ſouvent la mort, quand le poiſſon eſt pris au-deſſus des fonds dits *cuivrés*, ou qu'il a mangé de cette eſpece de brûlans qu'on nomme des *galeres.*

371. IL habite les mêmes lieux que le cailleu ordinaire; il ſe nourrit & fraie de même : on le pêche à l'épervier; on en prend par fois dans les ſaines avec de plus gros poiſſons. Sa longueur totale eſt de 5 à 6 pouces depuis la naiſſance du muſeau juſqu'à l'extrêmité de la queue : ſa largeur eſt de 16 à 17 lignes. Ce poiſſon pourrait être déſigné ſous cette phraſe ichtyologique : *clupea, aloſa minor, ſardina Caribæarum propriè dicta.* Au reſte, comme je n'ai point été à portée de voir ces poiſſons, je rapporte exactement ce que m'en a écrit M. Barbotteau.

ADDITIONS.

Extrait d'un mémoire de M. DE LA TOURRETTE, *contenant des recherches & des obſervations ſur le carpeau de Lyon.*

372. CE mémoire, qui ſe trouve dans le tome VI du Journal de phyſique de M. l'abbé Roſier, m'a paru mériter que j'en fiſſe la matiere de l'une de mes additions, en plaçant ici le précis de ce qu'il contient de plus intéreſſant relativement à cette eſpece de poiſſon, & ſuppléant par-là au peu qu'en a dit M. Duhamel du Monceau à la page 332 de cette troiſieme ſection.

373. LE carpeau, qu'on ne doit pas confondre avec le *carpione* qui ſe pêche dans le lac de Garde, eſt un poiſſon conformé extérieurement comme la carpe, quant à ſes parties eſſentielles, telles que les écailles, la bouche, les appendices, les ailerons, les nageoires, la forme de la queue, &c. S'il y a entre ces deux ſortes de poiſſons quelques différences, elles ſont peu caractériſtiques; la plus remarquable eſt l'applatiſſement du ventre dans le carpeau. Quant aux parties intérieures & l'organiſation générale, tout eſt égal & diſpoſé de même dans l'un & dans l'autre, excepté que de quelque groſſeur

que soit le carpeau, on ne trouve jamais ni œufs, ni laites dans l'abdomen, & qu'il n'a point comme la carpe une troisieme ouverture destinée à la sortie de ces matieres nécessaires pour la multiplication de l'espece; & leur absence, vu la place qu'elles occupent dans tous les poissons, ne peut que donner lieu à ce resserrement sensible dans le ventre dont on vient de parler.

374. ON peut donc envisager le carpeau comme un poisson neutre. Ce sera un monstre par défaut, tandis qu'une carpe hermaphrodite est un monstre par excès, & leur origine ne laisse pas d'être la même. Le premier cas aura vraisemblablement eu lieu par accident, quoique ce poisson eût été destiné à avoir un sexe, & le second peut s'expliquer par la réunion fortuite de deux germes qui se greffent comme dans les productions végétales. Il y a même apparence que le carpeau devait être un individu mâle, & la délicatesse de sa chair semble l'indiquer. Cette conjecture est appuyée par une observation que l'on doit à l'auteur de ce mémoire. Il s'est assuré que l'on trouvait, quoique rarement, dans ces poissons des portions laitées, ce qui prouverait que ce sont des mâles impuissans, la liqueur séminale n'ayant chez eux aucune issue, d'autant plus qu'on n'y a jamais vu d'apparences d'œufs.

375. ON peut donc conclure que le carpeau est une carpe vraisemblablement mâle, privée en naissant des parties de la génération, ou né avec quelques défauts dans ces parties qui les disposent à devenir nulles & à disparaître. Ce sera une espece de castration naturelle qui produit les mêmes effets que l'artificielle; & de là viennent la grosseur prématurée, l'embonpoint & la succulence qui distinguent le carpeau. Or dès que l'on connaîtra bien la nature de ce poisson singulier, l'amour du gain, qui rend les hommes injustes & même cruels, ne les engagera-t-il pas à chercher les moyens de substituer quelque opération de l'art à celle de la nature, afin de métamorphoser une jeune carpe vivante en carpeau & d'en doubler ainsi la valeur? Peut-être suffirait-il pour cela d'obstruer l'embouchure de la vésicule séminale qui conduit à l'anus. (1) On doit observer encore que la carpe paraît disposée à éprouver quelques dérangemens dans ses parties sexuelles, & à perdre quelquefois sa laite ou ses œufs; mais elle ne devient pas carpeau par cette seule raison, & ses parties extérieures ne changent point de figure. Il faut pour cela qu'elle ait essuyé dans sa jeunesse des accidens qui produisent cet effet & alors cette espece de castration influe sur la conformation & sur l'habitude du corps, de la même maniere que celle qu'on fait souffrir aux hommes

(1) On sait qu'un marchand de poissons Anglais avait imaginé de châtrer de petites carpes pour les engraisser & les rendre plus délicates; il entr'ouvrait l'ovaire, & remplissait la plaie avec un morceau de chapeau noir. *Voyez* ce qui est dit sur cette opération, tome V de notre édition in-4. page 546.

& aux animaux. Il faut remarquer enfin que le carpeau, reconnu pour une monſtruoſité naturelle, ne ſe trouve pas par tout où la carpe abonde, ni même dans la Seine & le Rhin où elle ſe plaît & s'engraiſſe facilement; peut-être en eſt-il de ce poiſſon comme de pluſieurs animaux & végétaux à qui la nature ſemble avoir aſſigné certains lieux de préférence hors deſquels ils ne peuvent proſpérer. Toujours eſt-il certain que cette variété eſt particuliere à la Saône & au Rhône. On en pêche en plus petite quantité & de moindre groſſeur & qualité dans ce fleuve, à cauſe ſans doute, de la vivacité & de la rapidité de ſes eaux, tandis que celles de la Saône qui ſont lentes & ſavonneuſes lui conviennent beaucoup mieux. Elle en fournit en grand nombre principalement après les pluies & les grandes inondations. Mais la plus grande quantité lui vient des étangs qui ſont très-fréquens dans les provinces de Breſſe & de Dombes. De grandes pluies les rempliſſent quelquefois ſubitement, leurs eaux s'élevent au-deſſus des chauſſées, les rompent, paſſent d'un étang dans un autre, & vont s'écouler dans le lit des petites rivieres qui ſe jettent dans la Saône. En cet inſtant, on entend tous les villages voiſins ſonner le tocſin, pour avertir d'ouvrir les bondes & de faire écouler les eaux, ſans perdre le poiſſon; néanmoins il en échappe beaucoup qui paſſent dans cette riviere; en peu de jours tous ces poiſſons y perdent ce goût de vaſe propre aux poiſſons d'étangs: les carpeaux en particulier y acquierent très-vîte une excellente qualité.

376. CEPENDANT la plupart de ceux qui ſe conſomment à Lyon viennent des étangs de la Breſſe & en ſont tirés directement. On les tranſporte la nuit ſur des charrettes, avec les autres poiſſons, renfermés dans des tonneaux remplis d'eau que l'on renouvelle de tems en tems; mais ſouvent le poiſſon ſouffre de ce tranſport; les carpes y perdent leurs laites & leurs œufs; quelquefois même il en meurt. Si l'étang que l'on pêche eſt à portée de la Saône, on charie ces tonneaux ſur ſon rivage, on embarque le poiſſon dans des bateaux percés qui le conduiſent juſqu'à Lyon; arrivé à la ville, on le garde encore un certain tems pour le faire dégorger dans de ſemblables bateaux. Les eaux du Rhône ne conviennent point à cet uſage; le poiſſon y meurt ou y maigrit en peu de tems. Celles de la Saône font perdre aux carpeaux leur goût de marais en partie, ſans diminuer leur poids; mais quelques ſoins que l'on prenne, le carpeau pêché dans un étang eſt toujours inférieur à celui de la Saône, même à celui qui s'y eſt dégorgé en liberté pendant quelques jours. La chair du carpeau du Rhône eſt ordinairement aſſez dure & peu chargée de graiſſe, différant en cela du brochet qui dans ce fleuve prend une qualité ſupérieure.

377. ON a trouvé quelquefois des carpeaux dans des étangs de la plaine du Dauphiné. On dit que le lac de Geneve n'en fournit point & que celui

de Nantua en a quelques-uns. Il en vient auſſi du lac du Bourget en Savoie ; mais les meilleurs, les plus forts, les plus gras & les plus ſucculens, ſont ceux qui ſe pèchent dans la *Seille*, petite riviere qui a ſon embouchure dans la Saône entre Mâcon & Tournus ; ſon lit eſt étroit & profond & ſon cours aſſez lent ; les carpeaux y remontent volontiers après de fortes pluies. Les pêcheurs de la Saône les prennent comme la carpe, à l'ameçon, à l'épervier & plus ordinairement à la ſaine. Ils nomment *pagniaux*, ceux qui ne peſent qu'une livre, & dont la pêche devrait être prohibée. Les carpeaux ordinaires peſent depuis une livre juſqu'à cinq. Les gros ſont de huit à dix livres ; les plus forts vont à quinze, mais cela eſt rare. En général c'eſt un poiſſon peu commun & très-recherché. Les plus gros ſont les plus délicats ; leur chair fond à la bouche, elle a le goût de la carpe, mais il eſt infiniment plus fin ; le court-bouillon eſt la maniere de les apprêter le plus en uſage.

379. QUANT au prix de ce poiſſon, il varie ſuivant les circonſtances, le poids & le lieu où il a été pêché. Comme il ſe vend toujours plus du double de ce que vaudrait une carpe ordinaire, les marchands ont la mauvaiſe foi de faire ſortir par l'anus la laitance des carpes mâles, pour leur donner l'air de carpeaux. Ceux qui ſont très-gros s'envoient à Paris & à la cour. On les a payés de 5 à 10 louis, &c.

NOTICE

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette troiſieme ſection.

A

ABERDEEN. Voyez la notice géographique à la fin de la ſeconde ſection de cette ſeconde partie.

Adige, riviere conſidérable d'Italie, qui prend ſa ſource dans le Tirol au nord, traverſe l'évêché & la ville de Trente, l'état de Veniſe, paſſe à Vérone, & ſe jette dans le golfe de Veniſe au-deſſous de cette ville.

Adour. Voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Adriatique (mer), ou golfe de Veniſe, nom qu'on donne à une partie de la mer Méditerranée qui comprend la Dalmatie, l'Albanie, la ſeigneurie de Veniſe, l'état Eccléſiaſtique & le royaume de Naples, &c.

Agde, ville épiſcopale du bas-Languedoc, ſituée ſur la riviere d'Hérault, à une demi-lieue de l'endroit où elle ſe jette dans le golfe de Lyon; avec un petit port où il peut entrer des barques, à peu de diſtance du canal de Languedoc.

Agoſta, ville de Sicile, ſituée ſur une grande preſqu'isle, qui ſert de môle à ſon port.

Albanie, province de la Turquie méridionale d'Europe, faiſant partie de la terre ferme de Grece; elle eſt ſituée entre la Macédoine & le golfe de Veniſe.

Albourg, ville du royaume de Danemarck, dans le nord Jutland, ſur un canal à quatre lieues de la mer.

Algarve, province du royaume de Portugal, dont elle compoſe la ſixieme & la plus méridionale région: elle eſt bornée au nord par le Portugal proprement dit, au midi & au couchant par l'Océan occidental, au levant par la Guadiana.

Alicante, ville forte & riche d'Eſpagne au royaume de Valence, dans le territoire de Cigura, ſur la baie de ce nom dans la Méditerranée, au ſud-oueſt d'Altea, avec un bon port très-fréquenté.

Allemagne (mer d'), on donne ce nom à la partie de l'Océan compriſe depuis les Pays-Bas juſqu'à la Manche de Danemarck.

Almeria, ville maritime d'Eſpagne au royaume de Grenade, entre le cap de Gates au levant & la ville d'Adra au couchant, à l'embouchure de la petite riviere d'Almoria, avec un bon port ſur la Méditerranée.

Andalouſie, grande province d'Eſpagne au ſud-oueſt de ce royaume, qui eſt très-commerçante & très-fertile; on y fait de très-beau ſel, & on y pêche beaucoup de poiſſon.

Angers, ville conſidérable & belle du haut-Anjou, capitale de toute la province d'Anjou, ſituée un peu au-deſſous de l'endroit où la Sarte

se jette dans la Mayenne, sur les deux rives de cette derniere, à près de deux lieues de son embouchure dans la Loire.

Antibes, ville maritime de France, dans la Provence : c'est une place assez forte, située avantageusement pour le commerce, dans une contrée fertile : il s'y fait un assez grand commerce de poisson salé.

Antifer ou *Entifer* (cap d'), petit cap de Normandie, au pays de Caux, à un quart de lieue du Havre.

Arona, ville de l'Italie septentrionale, au Milanez, & dans le territoire de Milan sur la rive occidentale du lac Majeur, & sur les confins du territoire de Novarre.

Arragon, royaume dans la presqu'isle d'Espagne, borné au nord par les Pyrénées, le Béarn, & le Bigorre, au nord-ouest par la Navarre, à l'ouest par la Castille, au sud par le royaume de Valence, au levant par la Catalogne.

Asturies, province d'Espagne avec titre de principauté, bornée à l'est par la Biscaye, au sud par la Castille, au nord par l'Océan, à l'occident par la Galice.

Aubrisch, mal-à-propos ainsi nommé; il faut lire *Auborch*, hameau de la paroisse de Sauzon à Belle-isle en basse-Bretagne, dans l'Amirauté de Vannes.

Audierne, bourg de la basse-Bretagne, situé dans une petite baie à une demi-lieue de Quimper.

Ault (bourg d'), bourg du Vimeu dans la Picardie, au diocese d'Amiens, sur le bord de la mer, entre l'embouchure du Hable & celle de la Bresle, avec un petit port d'où vient à Paris le meilleur poisson frais de la mer.

Aunis, province maritime de France, bornée au nord par le Poitou, dont elle est séparée par la riviere de Sevre, au couchant par la mer de Gascogne, au midi & à l'orient par la Saintonge : elle est arrosée de plusieurs rivieres, & contient quelques ports de mer renommés, entr'autres la Rochelle & Rochefort.

Auray, petite ville & port de la basse-Bretagne ou Bretagne méridionale, au diocese de Vannes, située au confluent de deux petites rivieres qui se jettent dans le golfe de Morbihan entre Vannes & Port-Louis.

Ayamont, ville d'Espagne en Andalousie, sur la frontiere du royaume de Portugal à l'embouchure de la riviere de Guadiana, sur une colline, dans le golfe de Cadix.

Ayr, ville capitale du comté de ce nom en Ecosse : elle est située sur la riviere de son nom, sur le bord de la mer.

B

Baltique (mer), grand golfe de la mer entre l'Allemagne, la Pologne, le Danemarck & la Suede : elle communique à la mer de Danemarck par le détroit du Sund, l'isle de Seeland & les deux Belts.

Barcelone, belle, grande & riche ville d'Espagne, dans la principauté de Catalogne, avec un port spacieux & profond sur la Méditerranée.

Barnſtaple, petite ville d'Angleterre dans le Devonshire, ſur la riviere de Taw; avec un port très-fréquenté.

Bas (isle de), petite isle de l'Océan, ſur la côte de Bretagne, à une lieue & demie de la ville de Saint-Pol-de-Léon, ſur la rade de Roſcoff: ſes habitans ſont preſque tous pêcheurs.

Baſques (pays des), petit pays de France vers les Pyrénées, il fait partie du gouvernement de Guienne; il s'étend entre l'Adour, les frontieres d'Eſpagne, l'Océan & le Béarn: il n'eſt guere fertile en bleds ni en vins; mais il abonde en fruits: il comprend le Labour, & la vicomté de Soule; on y trouve les villes de Bayonne, de Saint-Jean-de-Luz & de Mauléon, ſur le gave de Suzon.

Baſtia, ville d'Italie dans l'isle de Corſe dont elle eſt la capitale: elle eſt ſur la côte orientale, avec un bon port.

Beaucaire, ville du bas-Languedoc, au dioceſe de Nîmes, ſur la rive droite du Rhône, vis-à-vis de Taraſcon, à deux lieues nord d'Arles.

Beddiford, ville d'Angleterre au comté de Devonshire, avec un port de mer ſur la riviere de Turridge.

Belfar, ville d'Irlande dans la province d'Ulſter, ou comté d'Antrim, ſur l'embouchure du Lagenwater.

Belle-isle, isle de l'Océan ſur la côte de Bretagne, dans l'évêché de Vannes, d'environ 12 lieues de tour: elle eſt environnée de rochers & défendue par une bonne citadelle. Il y a trois ports, Palais, Sauzon & Goulfard: les habitans font un commerce conſidérable de ſardines & d'huile de ſardines.

Belt, nom qu'on donne à deux détroits qui ſervent de communication à la mer Baltique avec celle de Danemarck; on les diviſe en grand & petit Belt. Le grand paſſe entre l'isle de Seeland à l'orient, & celle de Funen ou Fionie à l'occident; & le ſecond entre l'isle de Fionie à l'orient, le Jutland & le Sleſwick à l'occident.

Benacus lacus. Voyez *lac de Garde.*

Berghen. Voyez *la notice géographique* à la fin de la ſeconde ſection de la ſeconde partie.

Berg-op-zoom, petite ville des Pays-Bas dans le Brabant Hollandais, avec un port.

Bertheaume, petit fort de la baſſe-Bretagne, ſitué ſur la côte de Saint-Matthieu, proche l'entrée du goulet de la rade de Breſt.

Berwick, ville d'Angleterre dans la province de Northumberland, ſur la Twede & ſur la frontiere d'Ecoſſe. Sa ſituation ſur la mer la rend très-commerçante.

Beſſin, pays de la baſſe-Normandie, borné au couchant par la Vire ou le Cotentin, au nord par la Manche, au levant par le pays d'Auge: il a environ 18 lieues de long ſur autant de large, fait preſque toute l'étendue du dioceſe de Bayeux, & contient les villes de Caen & de Vire: il eſt arroſé de pluſieurs

riviere telles que l'Orne, la Dive, la Vire, &c.

Beziers, ville épiſcopale du bas-Languedoc, ſituée ſur une colline au pied de laquelle coule la riviere d'Orbe, près le canal de Languedoc, à 5 lieues oueſt de Narbonne.

Biervliet (on le prononce *Birlit*), forteresſe des Pays-Bas, dans la Flandre Hollandaiſe, à une lieue d'Yſendick & à 5 de l'écluſe.

Bilbao, ville d'Eſpagne, avec un port de mer dans la Biſcaye, dont elle eſt la capitale. La marée qui remonte dans la riviere, y forme un bon port qui eſt très-fréquenté.

Biſcaye, province maritime d'Eſpagne dans ſa partie ſeptentrionale, bornée au nord par la mer, à l'orient par la riviere de Bidaſſoa, qui la ſépare de la France, au midi par la Navarre & la Caſtille vieille, à l'occident par les Aſturies. La mer y fournit d'excellens poiſſons & toutes ſortes de coquillages.

Blois, belle ville capitale du Bleſois, ſituée à mi-côte, dans une très-agréable poſition, ſur la rive droite de la Loire.

Bonne-Eſpérance (cap de). Cap de la côte d'Afrique à l'extrêmité méridionale du continent, dans la Cafrerie, appartenant aux Hollandais.

Bordeaux, ancienne, grande, belle & riche ville, capitale de toute la Guienne, & en particulier de la Guienne propre ou Bordelois, ſur la rive gauche de la Garonne; avec un magnifique port formé en demi-lune, où il ſe fait un très-grand commerce de vins.

Bouin (isle de), petite isle près des côtes de Bretagne, entre l'isle de Noirmoutier & Retz, à une lieue de Bourgneuf & à 10 lieues de Nantes.

Boukeneſſ. Voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique*.

Boulogne. Voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Boulogne, ville épiſcopale de la baſſe-Picardie, ſituée à l'embouchure de la riviere de Liane, à 7 lieues de Calais.

Bouſigue, village du bas-Languedoc, ſur la mer Méditerranée, près de Cette.

Brabant, grande province des Pays-Bas, bornée par le comté de Hollande, la Gueldre, l'évêché de Liege, les comtés de Namur & de Hainaut, la Flandre & la Zélande. Cette province fait partie des états héréditaires de la maiſon d'Autriche.

Brême. Voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique*.

Bréſil, grande contrée la plus orientale de l'Amérique ſeptentrionale, preſque renfermée entre l'équateur & le tropique du capricorne: elle eſt bornée à l'eſt & au nord par l'Océan méridional, à l'oueſt par le pays des Amazones, au ſud par le Paraguay.

Breſt, ville forte de France en baſſe-Bretagne, avec un des meilleurs & des plus beaux ports de tout le royaume, où ſe font les armemens les plus conſidérables. Il y a une

belle rade défendue par une ſeule entrée fort étroite qu'on nomme *le Goulet.*

Breton (cap), très-ancien bourg au pays de Marennes dans les Landes en Gaſcogne, ſur le bord de la mer, à 5 lieues au nord de Bayonne.

Briſtol (canal de), golfe de l'Angleterre faiſant partie de la mer d'Irlande, dans laquelle ſe décharge la Savern ; on l'appelle auſſi *canal de Saint-George.*

Britanniques (isles) : nom qu'on donne à deux grandes isles & à un nombre de petites qui en ſont voiſines, ſituées dans la mer du nord. La plus grande qu'on appelle proprement la *grande-Bretagne*, eſt diviſée en deux parties, l'Angleterre & l'Ecoſſe ; la ſeconde eſt l'Irlande. Les petites isles qui ſont partie des isles Britanniques, ſont ſituées autour de la grande-Bretagne au nord & à l'oueſt : on les connaît ſous le nom des *isles Weſternes*, *Orcades*, *Schetland.*

Brouage, petite ville & port de mer de la Saintonge, à 2 deux lieues de Rochefort, 9 de Saintes, & 8 de la Rochelle, fameuſe par ſes marais ſalans qui fourniſſent les meilleurs ſels de France.

Buch (tête de) nom du chef-lieu, d'une petite contrée du Bourdelais en Guienne, ſur les côtes de la mer. Tous les habitans ſont ou pêcheurs ou gens de mer.

Buchaneſſ, nom qu'on donne au cap le plus oriental de l'Ecoſſe ſeptentrionale dans la province de Buchan.

C

Cadaque. Voyez *Cadequié.*

Cadequié, port d'Eſpagne en Catalogne, ſur la mer Méditerranée, entre la baie de Roſe & le cap de Créau.

Cadix, grande & belle ville d'Eſpagne dans l'Andalouſie, ſur l'Océan, avec un bon port très-fréquenté : on y fait les armemens pour l'Amérique.

Cados (Saint-), bourg de la Bretagne méridionale ou baſſe-Bretagne dans l'amirauté de Vannes.

Caen, grande & belle ville capitale de la baſſe-Normandie, ſituée dans un vallon entre deux belles prairies au confluent de l'Odon avec l'Orne.

Caire (le), grande ville de l'Afrique, capitale de l'Egypte près du bord oriental du Nil.

Calabre, pays de l'extrémité méridionale de l'Italie, formant une des quatre grandes provinces du royaume de Naples.

Calais, ville de France en Picardie, ſur le bord de la Manche, qui étant très-étroite en cet endroit eſt nommée le *Pas-de-Calais.* C'eſt là que ſe fait le partage de la France avec l'Angleterre.

Callella, ville d'Eſpagne dans la principauté de Catalogne, ſur une petite riviere qui ſe jette dans la Méditerranée.

Camaret, bourg de France en baſſe-Bretagne ſur la pointe occidentale de la baie de Breſt, au fond d'une

petite baie qu'on appelle *de Camaret.*

Camogli. Voyez *Camorille.*

Camorille, petit village d'Italie sur la côte de la riviere de Gênes, du côté de Porto-Fino.

Canaries (isles), isles de l'Océan, proche l'Afrique, vers les côtes de Barbarie, connues autrefois sous le nom d'*isles Fortunées*, à cause de la bonté & de la fertilité du terrein.

Cancale, bourg & petit port de mer dans la haute-Bretagne ou Bretagne septentrionale, à 3 lieues de Saint-Malo.

Cannes, petite ville de la basse-Provence au diocese de Grasse, sur le bord de la mer, au fond du golfe du même nom, avec un petit port sur la Méditerranée, où peuvent mouiller des barques. Elle est à 5 lieues de Fréjus, & 3 d'Antibes.

Canobio, bourg & château d'Italie au duché de Milan, sur la rive orientale du lac Majour aux frontieres de la Suisse, à environ 8 lieues de Palanza, au septentrion, vers Locarno.

Cap Blanc, cap d'Afrique dans la Nigritie, sur la côte du royaume de Gualata. Il s'avance dans l'Océan Atlantique près du golfe d'Arguin, assez près du désert de Zaara.

Cap Corse, cap dans l'isle de ce nom, qui s'avance le plus vers le nord de toute l'isle, vis-à-vis l'isle de Cabrera.

Cap du nord, cap en Norwege sur la côte de l'Océan septentrional, dans le Finmarck, sur les confins des états de Suede.

Carcassonne, ville de France en bas-Languedoc, située sur la riviere d'Aude, à 12 lieues de Narbonne.

Carrickfergus, ville riche & bien peuplée du royaume d'Irlande, dans la province d'Ulster au comté d'Antrim, à l'orient de la ville de ce nom.

Carthagene, ville forte & maritime d'Espagne au royaume de Murcie, sur le golfe du même nom. On y pêche beaucoup de maquereaux.

Cassis, petite ville de la basse-Provence sur la Méditerranée, à 4 lieues au levant de Marseille, avec un petit port qu'on appelle *Port-Mion.*

Cast (Saint-), petite ville de France en basse-Bretagne, à 5 lieues de Saint-Malo. On y pêche beaucoup de maquereaux & de sardines.

Castro, petite ville de la côte d'Espagne, à 25 lieues de Saint-Jean-de-Luz.

Catalogne, province d'Espagne, avec titre de principauté, bornée au nord par les Pyrénées, qui la séparent de la France au levant, & au midi par la Méditerranée, à l'occident par les royaumes d'Arragon & de Valence. Elle est assez fertile, & arrosée de plusieurs rivieres; on y trouve tout ce qu'il faut pour construire & équiper un navire: elle renferme quelques ports de mer.

Caudebec. Voy. seconde partie, seconde section, *Notice géographique.*

Caux (pays de), contrée de haute-Normandie, au diocese de Rouen,

bornée au nord & au couchant par l'Océan, au midi par le Vexin Normand & le pays de Bray, au levant par la Bresle qui la sépare de la Picardie. Ce pays, qui est très-fertile, peut avoir 26 lieues dans sa plus grande largeur, & renferme plusieurs villes, telles que Dieppe qui en est la capitale, Caudebec & Eu.

Cayeux, bourg du Vimeu, dans la Picardie, sur le bord de la mer, à la gauche de l'embouchure de la Somme, à un quart de lieue de la rive droite du Hable.

Cedro, fleuve de l'isle de Sardaigne qui coule vers l'orient, & se perd dans la mer Méditerranée après avoir traversé le lac de Liasto.

Ceffala, ou *Cefalu*, ville de la Sicile, avec un château & un port.

Cette, ville maritime du bas-Languedoc, sur la Méditerranée, au midi de l'étang de Thau, à 4 lieues d'Agde; avec un petit port, qui ne peut recevoir que les petits bâtimens. C'est en ce lieu que commence le canal royal de Languedoc, qui se termine un peu au-dessous de Toulouse, où il aboutit à la Garonne après un cours de 80 lieues.

Cevennes, chaînes de montagnes du bas-Languedoc, qui s'étendent depuis les environs des sources de la Loire jusqu'à Lodeve, dans les diocèses d'Alais, d'Uzès, de Mende & d'une partie du Vivarais. C'est une continuation des montagnes du Forez & du Vivarais.

Charente (la), riviere qui prend sa source dans le Limousin sur les confins de l'Angoumois, passe dans le Poitou, de là rentrant dans l'Angoumois, coule au pied d'Angoulême, mouille les murs de Saintes, passe à Rochefort, & se perd dans l'Océan vis-à-vis l'isle d'Oleron.

Cher (le), riviere qui prend sa source en Auvergne, parcourt les provinces de la Manche, Bourbonnais, Berry & Tourraine, se joint avec la Loire à Brehemont, 5 lieues au-dessous de Tours; & ne forme plus qu'une même riviere avec la Loire. Son cours est d'environ 70 lieues; mais elle n'est navigable que dans le tiers de son cours: elle est fort poissonneuse.

Chichiri ou *Chihiri*, ville sur la côte méridionale de l'Arabie heureuse, au royaume d'Hadramut, qu'on nomme aussi *port de Cheer*. Elle est située au bord d'une grande baie: il s'y fait un grand commerce.

Chriſtianſand, ville de Norwege dans la principauté d'Aggerhus, & dans le district d'Agdesonde près de l'isle de Fleckeren.

Ciotat (la), petite ville maritime de France dans la basse-Provence, au sud-est de Marseille, dans la Viguerie de Marseille; avec un petit port où l'on construit des bâtimens marchands.

Colleville, bourg sur la côte septentrionale de basse-Normandie, à l'entrée de la riviere d'Orne.

Côme (lac de), lac d'Italie en Lombardie, dans la partie septentrionale du Milanez, connu en Italie

ſous le nom de *Lago di Como* : il reçoit les eaux de l'Adda.

Concarneau, petite ville de baſſe-Bretagne, avec un port de mer, ſur une petite isle, à 5 lieues de Quimper. Ses habitans s'occupent à la pêche des ſardines.

Conil, bourg d'Eſpagne dans l'Andalouſie, ſur la côte du golfe de Cadix, à 2 lieues de cette isle.

Conquet, petite ville de France en baſſe-Bretagne, au pays de Cornouailles, évêché de Saint-Pol-de-Léon, ſur la pointe occidentale de la Bretagne, à 5 lieues de l'isle d'Oueſſant, & autant de Breſt. Elle a un bon port & une bonne rade au nord du cap de Saint-Mahé.

Conſtantinople, une des plus grandes & des plus belles villes du monde, ſituée dans la Romanie, province de la Turquie ſeptentrionale d'Europe, connue autrefois ſous le nom de *la Thrace*. Cette ville capitale de la Romanie & de tout l'Empire Ottoman, que les Turcs nomment aujourd'hui *Stamboul*, a été bâtie à la place de l'ancienne Byſance. Elle eſt ſituée d'une maniere avantageuſe pour le commerce, ſur le détroit de ſon nom qu'on appellait autrefois *Boſphore de Thrace*, & qui joint la mer de Marmora avec la mer Noire ou Pont-Euxin. Son port paſſe pour le plus beau & le plus ſûr de l'univers.

Cornwal, comté célebre dans la partie la plus occidentale de l'Angleterre : il eſt environné de la mer du côté du nord, du ſud & de l'oueſt, & ſéparé du côté de l'eſt du Devonſhire, par le Tamer. On y fait la pêche des ſardines depuis le mois de juillet juſqu'en novembre.

Corogne (la), ville d'Eſpagne dans la Galice, avec un bon port qui eſt très-vaſte. La ville eſt dans une baie large d'une lieue, qui forme le port, dont la figure eſt celle d'un croiſſant.

Corſe, isle d'Italie dans la mer Méditerranée, au nord de la Sardaigne, dont elle eſt ſéparée par le détroit de Boniface : elle a la ville, l'état & le golfe de Gènes au nord, la mer de Toſcane au levant.

Creus (cap de), cap dans la Catalogne, qui s'avance le plus à l'eſt dans la mer Méditerranée, à environ 3 lieues de Rota au levant.

Croiſic (le), petite ville & port de mer de la haute-Bretagne au dioceſe de Nantes, ſur les rives méridionales d'un petit golfe de l'Océan, à 3 lieues de l'embouchure de la Loire, autant de celle de la Vilaine, à 15 lieues de Nantes. Cette petite ville eſt aſſez marchande.

D

Dalmatie, province de la Turquie ſeptentrionale d'Europe, partagée entre les Vénitiens, les Turcs & la république de Raguſe.

Damiette, ville d'Afrique en Egypte, ſituée ſur le bord d'une branche du Nil, qui ſe décharge dans la mer, ce qui y procure un bon port, & y attire un aſſez grand commerce.

Dantzick, ville célebre de Pologne dans la Pruſſe royale dont elle eſt la capitale,

capitale, avec un port qui y attire le commerce de tout le nord : elle eſt ſituée ſur les petites rivieres de Rodaune & de Motlaw, qui la traverſent proche la Viſtule & le golfe d'Angil ſur la mer Baltique.

Dax, grande ville, capitale du pays des Landes, en Gaſcogne, ſituée ſur l'Adour, à 5 lieues de l'Océan, & à 8 de Bayonne.

Denia, ville d'Eſpagne ſur la Méditerranée, au royaume de Valence.

Devon, voyez *Devonshire*.

Devonshire, province maritime de l'Angleterre, ſituée au couchant de celles de Sommerſet & de Dorſet, à l'orient de Cornouailles, & bornée par la mer au nord & au ſud. Exeter en eſt la capitale.

Dieppe : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Doggers'bank : voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique*.

Douarnenez, grande & belle baie de la côte occidentale de la baſſe-Bretagne, au ſud de Breſt, on y pêche beaucoup de ſardines. Cette baie a 4 lieues de profondeur dans les terres, ſur 3 dans ſa plus grande largeur ; l'ouverture par laquelle on y entre, eſt de 2 lieues.

Dowers, *Douvres*, ville d'Angleterre ſur la côte du Pas de Calais dans la Manche, dans le comté de Kent. C'eſt où abordent les vaiſſeaux qui viennent de France en Angleterre.

Drontheim, grande & riche ville de Norwege dont elle eſt la capitale, dans un petit golfe à l'embouchure du Niedder.

Dublin : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Dumbar : voy. ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Dunkerque, ville maritime de France dans la Flandre Françaiſe, avec un port ſur la côte de la mer du nord.

E

Ecoſſe : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Edimbourg, ville capitale de l'Ecoſſe méridionale, dans la province de Lothian. Leith eſt le port de cette ville.

Elſeneur : voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique*.

Epire, province de la Turquie méridionale d'Europe, faiſant partie de la Terre ferme de Grece, & compriſe dans la province d'Albanie, ſous le nom de *baſſe-Albanie*.

Eſcaut : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Eſſone, petite riviere de l'Isle-de-France, qui prend ſa ſource dans la forêt d'Orléans : elle porte le nom de riviere d'*Œuf* juſqu'au village de Pithiviers-le-vieux, à une lieue de la ville de Pithiviers en Beauce, au pied de laquelle elle paſſe : de là elle coule à Malesherbes, & après avoir reçu la riviere d'Etampes ou la Juine un peu au-deſſous de la Ferté-Alais, elle arroſe le bourg d'Eſſone, & va ſe perdre dans la Seine au-deſſus & au-deſſous de Corbeil, après avoir formé pluſieurs petites isles. Les anciens géogra-

phes l'ont mal-à-propos confondue avec la Juine ou riviere d'Etampes.

Etat eccléſiaſtique, pays de l'Italie que le pape poſſede en ſouveraineté : il eſt borné au nord par le golfe & la république de Veniſe, au levant par le royaume de Naples, au midi par la Méditerranée, au couchant par les duchés de Toſcane & de Mantoue.

F

Falmouth, ville de l'Angleterre méridionale au comté de Cornouailles, ſituée ſur la côte méridionale d'une baie dans la Manche, entre le cap Lezard & la pointe de Dodman; avec un des plus beaux ports & des plus fréquentés de l'Angleterre, d'où partent les paquebots pour Liſbonne.

Faro, ville de Portugal, au royaume des Algarves, près du cap de Sainte-Marie, à 7 lieues de l'embouchure de la Guadiana; avec un bon port ſur la côte du golfe de Cadix, dans l'Océan. La pêche des thons & des ſardines fait le principal commerce des habitans.

Fayrhill : voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique.*

Felin (Saint-), petit bourg d'Eſpagne dans la principauté de Catalogne, ſur le bord de la Méditerranée, à peu de diſtance de Palamos.

Ferrol, petite ville d'Eſpagne dans la Galice, ſur le golfe de la Corogne au nord-oueſt, à l'embouchure de la riviere de Juvia, avec un port très-conſidérable.

Feſcamp : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Florence (Saint-), petite ville de l'iſle de Corſe, dans la partie ſeptentrionale de l'iſle, près du golfe de même nom, avec un port muni de bonnes fortifications.

Fontarabie, ville d'Eſpagne dans la province de Guipuſcoa en Biſcaye, ſur la côte de la mer de Gaſcogne, aux frontieres de la France, vis-à-vis d'Hendaye & de l'embouchure de la petite riviere de Bidaſſoa, à trois lieues de Saint-Sébaſtien, & à ſix de Bayonne.

Foulkſtone, ville d'Angleterre dans la province de Kent.

Fouras, village du pays d'Aunis, près l'iſle d'Aix, à l'embouchure de la Charente.

Fréjus, ville ancienne de la baſſe-Provence, ſur la riviere d'Argens. C'était du tems des Romains un bon port, capable de recevoir un grand nombre de vaiſſeaux; mais la mer s'étant retirée peu à peu, il s'eſt comblé inſenſiblement, & elle en eſt maintenant à une demi-lieue.

Friſe, l'une des Provinces-Unies, bornée par la mer & le Zuyderzée.

G

Galice, province maritime d'Eſpagne, bornée à l'orient par les Aſturies, dont elle eſt ſéparée par la viviere d'Avia & le royaume de Léon, au nord & au couchant par l'Océan, & au midi par le Portugal dont elle eſt ſéparée par le Minho. Cette province eſt celle qui a le plus de ports de mer.

Galles, pays conſidérable de la gran-

de-Bretagne, avec titre de principauté : ſa ſituation eſt à l'occident de l'Angleterre, regardant la mer d'Irlande. Ce pays eſt abondamment pourvu de bons ports & havres, & renferme pluſieurs rivieres, entr'autres la Savern, qui y prend ſa ſource dans le comté de Montgomery, & ſe décharge dans la mer d'Irlande.

Galloway, province méridionale d'Ecoſſe, ſur la mer d'Irlande qui la baigne au midi & au couchant : elle eſt entrecoupée de pluſieurs petits lacs.

Garda (lac de), *lago di Garda*, lac d'Italie dans l'Etat de Veniſe, entre le Breſſan & le Véroneſe ; il reçoit pluſieurs rivieres, & eſt ſujet à des tempêtes. *Riva*, *Torbole*, *Salo*, *Garda*, *Pechiera*, ſont les principaux lieux ſitués ſur ce lac.

Gênes, grande & belle ville d'Italie, avec un port très-grand & ſpacieux ſur la mer Méditerranée.

Geneve (lac de), voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Gibraltar, ville d'Eſpagne dans l'Andalouſie, ſur la côte ſeptentrionale du détroit qui fait la communication de l'Océan & de la Méditerranée, au pied d'une montagne, avec un bon & grand port défendu par une très-forte citadelle & une baie fameuſe.

Gildas de Rhuis (Saint-), paroiſſe de baſſe-Bretagne dans l'amirauté de Vannes, à ſix lieues de cette ville.

Gillo, isle d'Italie ſur la côte de Toſcane, au nord-eſt de l'isle d'Elbe ; faiſant partie de l'Etat de Sienne : on l'appelle en italien *Giglio*.

Gironde, nom qu'on donne à la réunion des lits des deux rivieres de Garonne & de Dordogne, qui s'étant jointes au bec d'Ambès entre Bordeaux & l'Océan, coulent enſemble juſqu'à la mer par un canal très-large & très-profond.

Glaciale (mer), partie de l'Océan ſeptentrional, au nord de l'Europe & de l'Aſie, entre le Groënland, les terres Arctiques, la mer du nord, la Laponie, la mer Blanche, la Moſcovie & la Sibérie.

Glaſcow, ville de l'Ecoſſe méridionale, dans la province de Clydsdale, ſur la riviere de Clyd.

Gorgone, petite isle d'Italie, dans la mer de Toſcane, près l'isle de Cabrera, entre la côte de Piſe & l'isle de Corſe.

Grandville, ville maritime, avec un petit port, dans le Cotentin, en baſſe-Normandie, près de l'embouchure du ruiſſeau de Boſe, ſur la frontiere ſeptentrionale de l'Avranchin.

Graſſe, ville de la baſſe-Provence, ſur le penchant d'une colline, au pied des Alpes maritimes, à trois lieues au ſeptentrion de Cannes, & du golfe de la Napoule, & quatre d'Antibes.

Grenade (royaume de), province d'Eſpagne, avec titre de royaume, borné par la nouvelle Caſtille, l'Andalouſie, le royaume de Murcie, & la mer Méditerranée.

Groënland, *voyez* partie seconde, premiere & deuxieme section, *Notice géographique.*

Groën-wick-fiord, pays de Norwege, près d'Itroe, dans le gouvernement de Christiansand.

Groys (isle de), isle de la basse-Bretagne, près des côtes méridionales de cette province, vis-à-vis l'embouchure de la riviere de Blavet. On y pêche beaucoup de congres.

Gryffensée, lac de Suisse, au canton de Zuric, à deux lieues de cette ville, qui n'est pas fort considérable, mais qui est très-poissonneux. Il donne son nom à un bourg de ce canton.

Guérande, petite ville de la haute-Bretagne, au comté Nantais, près le Croisic, entre les embouchures de la Loire & de la Vilaine, à environ 6 lieues au midi de la Roche-Bernard. Il y a des marais salans qui fournissent de très-bon sel.

Guettaria, petite ville d'Espagne, dans la province de Guipuscoa, avec un château & un bon port, sur la côte de la mer de Biscaye, près de l'embouchure de la riviere d'Orio, à 3 lieues de S. Sébastien.

H

Halbourg. Voyez *Albourg.*

Hambourg, ville impériale d'Allemagne, dans le duché de Holstein, au cercle de la basse-Saxe, sur le bord septentrional de l'Elbe. Les plus grands vaisseaux y remontent de l'Océan.

Harwick, ville maritime d'Angleterre, au comté d'Essex, avec un port de mer à l'embouchure de la Sture, sur les frontieres de Suffolck.

Havre-de-Grace (le), ville forte & port de mer de la haute-Normandie, sur la rive droite & à l'extrémité de l'embouchure de la Seine, avec une assez grande rade qui s'étend à plus de deux lieues vers le couchant, & à environ une lieue du nord au sud.

Helygeland : voyez seconde partie, premiere section, *Notice géographique.*

Hennebon, petite ville de basse-Bretagne, au diocese de Vannes, sur la riviere de Blavet, à trois lieues de la ville de Port-Louis.

Herault, riviere du Languedoc qui prend sa source dans les Cevennes, traverse tout le bas-Languedoc, baigne les murs de Pezenas & d'Agde, au-dessous de laquelle elle se jette dans la Méditerranée par le grau d'Agde.

Heve (cap de la), cap de la côte de haute-Normandie, à un demi-quart de lieue du Havre.

Hitland, ou *Schetland : voyez* seconde partie, premiere section, *Notice géographique.*

Holstein, pays & duché d'Allemagne, faisant partie de l'Empire, entre la mer Baltique, le duché de Sleswick, celui de Mecklembourg & l'Elbe. Il est en partie soumis au roi de Danemarck.

Hondara, bourg maritime d'Espagne, dans la Biscaye, aux frontieres de la province de Guipuscoa.

Honfleur, ville & port de mer de haute-Normandie, dans le Lieuvin ; au côté méridional de la Seine, proche

ſon embouchure, vis-à-vis Harfleur. Tous ſes habitans ſont pêcheurs.

I

Iſlande : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Iſtrie, contrée d'Italie, dans l'état des Vénitiens, au nord-eſt du golfe de Veniſe; c'eſt une preſqu'isle partagée entre les Vénitiens & la maiſon d'Autriche.

J

Jacut (Saint-) abbaye de bénédictins, dans la haute-Bretagne, au dioceſe de Dol, près de la mer, au bord de l'Arguenon.

Japon, grand pays de l'Aſie, dans la partie la plus orientale, formé par un nombre d'isles.

Jarmaïder (Sainte-Catherine de).

Jean-de-Luz (Saint-) *: voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Juin (Saint-), village & paroiſſe de haute-Normandie, dans l'amirauté de Feſcamp.

Jutland : voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique.*

K

Kamtſchatka, grande preſqu'isle au nord-eſt de l'Aſie, entre un golfe de même nom, & la mer du Japon, à l'extrémité orientale de l'empire Ruſſien & de notre continent.

Kent, province maritime d'Angleterre, à l'orient & à l'entrée de la Manche, dont Cantorbéri eſt la capitale. Cette province eſt arroſée de pluſieurs rivieres conſidérables, entr'autres, la Tamiſe, le Medway, la Stoure, &c. On y pêche du ſaumon qui eſt eſtimé, & des truites aſſez grandes.

Kola, voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

L

Labour (pays de), contrée de France, faiſant partie de la Gaſcogne & du pays des Baſques, borné au ſeptentrion par l'Adour & les Landes, au levant par la Navarre Françaiſe & le Béarn, au midi par les Pyrénées qui le ſéparent de la Navarre, au couchant partie de l'océan ou du golfe de Gaſcogne, appellé mer des Baſques : Bayonne en eſt la capitale.

Lac Majeur. Voyez *Majour.*

Ladoga, grand lac de l'empire Ruſſien, entre la Carélie au nord, l'Ingrie & la province de Novogorod au midi : il eſt formé de quantité de rivieres, & il ſe décharge dans le golfe de Finlande, par le canal qu'on nomme *la Nieva*, ſur lequel la ville de S. Pétersbourg eſt ſituée. Il eſt fort poiſſonneux : on y pêche beaucoup de ſaumons & une eſpece de hareng.

Lannion : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Leves, petite ville d'Angleterre, dans le comté de Suſſex, à l'orient d'Arundell, ſur une éminence.

Leyde ; voyez ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique.*

Lezard (cap), cap de l'Angleterre, dans le comté de Cornouailles, ſur la Manche, formé par une terre aſſez élevée & reconnaiſſable, à quelque diſtance de Falmouth, à 15 lieues oueſt d'une roche de la baie

de Plimouth, appellée *Eddy-ſtohn.*

Lion (golfe de), & non pas de Lyon, nom qu'on donne à un grand golfe de la Méditerranée, qui eſt entre l'Eſpagne, la France & l'Italie; ainſi nommé à cauſe des grandes tempêtes dont il eſt fréquemment agité, & des bas-fonds qu'on y trouve, qui font périr des vaiſſeaux. On l'appelle en latin *Sinus Leonis*, en eſpagnol *Golfo Leone.*

Livourne, ville conſidérable d'Italie, dans l'état du grand duc de Toſcane, dans le Piſan, avec un des plus fameux ports de la Méditerranée.

Loango, grand royaume d'Afrique, faiſant partie du Congo, & du pays appellé la *baſſe-Guinée*, ſur la côte de l'Océan Ethiopique.

Locarno, ville de l'ancien territoire d'Italie, faiſant partie des pays poſſédés en commun par pluſieurs cantons, & renfermés dans la Suiſſe propre, & un des quatre bailliages d'Italie, au bord occidental du lac Majeur: elle eſt ſituée entre ce lac & une très-haute montagne.

Loc-Maria, bourg de l'isle de Belle-isle, au midi de la baſſe-Bretagne, au levant de cette isle.

Loc-Maria-Ker, bourg & paroiſſe de baſſe-Bretagne, ſur le détroit de Morbihan, dans l'amirauté de Vannes.

Loir: voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Loiret: voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Londonderry: voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Londres, grande & célebre ville, capitale de la grande-Bretagne, ſituée ſur la Tamiſe.

Lubec, ville d'Allemagne, dans le cercle de la baſſe-Saxe, ſur la Trave, qui reçoit les eaux de deux autres petites rivieres, proche de la mer Baltique.

Lugano, lac d'Italie, au territoire appartenant aux Suiſſes, au duché de Milan, qui a la figure d'une croix. Ce lac ſe vuide à l'occident par une riviere nommée *Treſa* ou *Treſſa.*

Lunel, petite ville du bas-Languedoc, au dioceſe de Montpellier, dont elle eſt éloignée de 4 lieues, à l'orient, ſur le Vidourle: elle eſt renommée pour ſes vins muſcats.

Luy, petite riviere de Gaſcogne, dans le Béarn, à peu de diſtance de la ville de Morlus, qui ſe jette dans l'Adour, à quelques lieues de Dax.

M

Macédoine, province de la Turquie Européenne, entre la Servie, la Bulgarie, l'Archipel & l'Albanie.

Madere, isle de l'Océan Atlantique, ſituée entre le détroit de Gibraltar & les Canaries, appartenant aux Portugais.

Madrid, ville capitale de toute l'Eſpagne, ſur le Mançanares.

Maelſtrand, ville forte de la Norwege, dans le gouvernement de Bahus, ſur un rocher eſcarpé en forme de preſqu'isle, avec un château à l'em-

bouchure du Waner, dans la mer de Danemarck.

Maelſtrom, goufre de l'Océan ſeptentrional ſur la côte de Norwege, au nord du gouvernement de Drontheim.

Majorque, isle d'Eſpagne, dans la Méditerranée, entre l'isle d'Yviça au couchant, & celle de Minorque au levant.

Majour, *Majeur* ou *Major*, lac d'Italie en Lombardie, au duché de Milan, nommé par les Italiens *lago Maggiore*, par les latins, *Verbanus lacus*. Il s'étend en long du ſeptentrion au midi, l'eſpace d'environ 13 lieues de long, ſur 3 de large, depuis Seſto juſqu'à Locarno. Il reçoit un aſſez grand nombre de rivieres, dont la principale eſt le Teſſin, qui le traverſe dans toute ſa longueur.

Malaga, ville d'Eſpagne, au royaume de Grenade, ſur la Méditerranée, avec un aſſez beau port, où il peut tenir 300 bâtimens à l'ancre.

Malo (Saint-), ville de la haute-Bretagne, avantageuſement ſituée pour le commerce, où il ſe fait beaucoup d'armemens.

Malte, isle de la mer Méditerranée, dans la partie occidentale, entre l'Afrique & la Sicile, avec une ville de même nom, qui en eſt la capitale.

Manche (la). On donne ce nom à une grande étendue de mer qui ſe trouve reſſerrée entre l'Angleterre au nord, la France à l'orient & au nord-eſt par le détroit appellé *Pas-de-Calais*, & à l'oueſt par le comté de Cornouailles en Angleterre, & les isles d'Oueſſant en France, ſur les côtes de Bretagne.

Manfald, riviere de Norwege, au gouvernement de Chriſtianſand.

Mantoue, ville d'Italie, dans la Lombardie, ſur le Mincio, capitale du duché auquel elle donne le nom.

Marans, petite ville du pays d'Aunis, ſituée dans les marais ſalans, aux frontieres du Poitou, à 4 lieues de la Rochelle, & à une lieue de la mer.

Marennes, petite ville de la baſſe-Saintonge, entre l'embouchure de la riviere de Seudre & le havre de Brouage, renommé pour les huîtres vertes & le ſel.

Marſalle, ancienne & forte ville de Sicile, dans la vallée de Mazare, proche de la mer.

Marſeille, grande ville bien bâtie, très-riche & très-marchande, dans la baſſe-Provence.

Marſillan, bourg du bas-Languedoc, au dioceſe d'Agde, ſur le bord de l'étang de Thau.

Martigues (le), ville maritime de la baſſe-Provence, au couchant de Marſeille, entre la mer & l'étang de Berre, dans le dégorgement de cet étang.

Mattarre, petite ville d'Eſpagne dans la Catalogne, ſur le chemin de Barcelone en France.

Matta, bourgade de France, dans la Saintonge, vers les confins de l'Angoumois, ſur la riviere d'Antenne, à l'orient de Saint-Jean-d'Angely, au nord de Coignac.

Mayenne ; voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique.*

Mecklembourg, contrée d'Allemagne dans la basse-Saxe, avec titre de duché, entre la mer Baltique, la Poméranie, le Holstein.

Melazzo ou *Milazzo*, ville de Sicile, dans la vallée de Démona, sur la côte septentrionale de cette province, sur le rivage occidental du golfe auquel elle donne son nom, avec un bon port à l'ouest de Messin.

Mesmin (Saint-), bourg de France, dans l'Orléanais, à une lieue & demie d'Orléans, sur la Loire, à l'endroit où le Loiret se jette dans la Loire.

Mesquer, petit bourg de la Bretagne méridionale, dans l'amirauté de Nantes, au bord de la mer, sur les côtes de la rade du Croisic.

Messine (phare de), détroit de la Méditerranée en Italie, entre l'isle de Sicile à l'occident, & la côte de la Calabre ultérieure à l'orient : c'est ce détroit qui sépare la Sicile de l'Italie. On l'appelle *phare de Messine*, parce qu'il y a au voisinage de Messine un phare pour éclairer les vaisseaux pendant la nuit.

Metz, ville forte de la Lorraine, capitale des trois évêchés, au confluent de la Moselle & de la Seille.

Milan, grande, belle & ancienne ville d'Italie, au duché du même nom, sur la riviere d'Olana : elle communique avec les rivieres d'Adda & de Tessin par deux canaux.

Minhead, bourg d'Angleterre, dans le comté de Sommerset, sur la côte méridionale du canal de Bristol.

Minorque, isle du royaume d'Espagne, (appartenant aux Anglois) dans la mer Méditerranée, au nord-est de l'isle de Majorque, dont elle est éloignée de dix lieues.

Montpellier, ville capitale du bas-Languedoc, sur une colline, à deux lieues de la mer, près de la petite riviere de Lez, à 11 lieues de Nîmes, & 19 de Narbonne.

Montreuil-sur-mer, petite ville de la basse-Picardie, dans le comté de Ponthieu, au nord d'Abbeville, sur une colline, au midi de la Canche, à 3 lieues de la mer.

Morlaix, ville de France, dans la Bretagne, au diocese de Tréguier, sur la petite riviere de même nom, à 2 lieues de la mer, dans laquelle la marée remonte, & fait entrer de grosses barques & des vaisseaux médiocres.

Moselle (la) : *voyez* partie seconde, section seconde, *Notice géographique.*

Muros, ville d'Espagne dans la Galice, sur la rive septentrionale d'un petit golfe que la Tambre forme à son embouchure.

N

Nantes, ancienne, riche & très-considérable ville de la haute-Bretagne, sur l'Erdre & la rive droite de la Loire, à une journée de la mer, à 20 lieues de Rennes.

Nantais (le comté), pays de France en basse-Bretagne, qui comprend à peu-près l'étendue du diocese de Nantes :

Nantes : il eſt borné au nord par le dioceſe de Rennes & celui de Vannes, au midi par le Poitou, au levant par l'Anjou, au couchant par la mer. Il eſt diviſé en deux par la Loire. Il y a pluſieurs ports de mer où l'on arme pour la pêche de la morue. Il produit du froment, du ſeigle, du lin & du vin.

Naples, ancienne, grande & l'une des plus belles villes d'Italie, au fond d'une grande baie, ſur la côte occidentale de l'Italie.

Narbonne, ville très-ancienne du bas-Languedoc, ſituée dans un fond, ſur un canal tiré de la riviere d'Aude, à 2 lieues de la mer Méditerranée.

Nevers, ville capitale du Nivernois, ſur le penchant d'une colline, à la rive droite de la Loire.

Newcaſtle, ville d'Angleterre, dans la province de Northumberland, ſur la riviere de Tine, elle eſt fort marchande, parce que les vaiſſeaux y peuvent aborder, il s'y fait un grand négoce de charbon de terre.

Nicolas (écueil de Saint-), écueil qui ſe trouve dans la rade d'Yarmouth, formé par le banc de S. Nicolas, qui eſt à une lieue de la côte.

Nord (mer du), partie de l'Océan qui eſt entre l'Islande & la Norwege.

Nord-Hollande, autrement dit *Hollande ſeptentrionale*, ou *Weſt-Friſe*.

Norwege : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

O

Oleron (iſle d'), iſle ſituée à 3 lieues de la terre ferme du pays d'Aunis & de la Saintonge, ſéparée au nord de l'iſle de Rhé, par le paſſage appellé *pertuis d'Antioche* ; de la Saintonge, par la paſſe appellée *pointe de Maumuſſon*.

Orient (l'), petite ville de France en baſſe-Bretagne, au fond de la baie de Port-Louis, à l'embouchure de la riviere de Scorff, de Corff ou d'Elle, qui ſe jette dans cette baie avec celle de Blavet.

Or (côte d'), contrée d'Afrique, dans la partie de la Guinée méridionale, appellée *Guinée propre*, ſituée entre la côte des Dents & le royaume de Juda, dont la riviere de Volle le ſépare.

Orcades : *voyez* ſeconde partie, premiere ſection, *Notice géographique*.

Orcomenos ou *Orcomeno*, château de Grece, au pays de Stramalipa, nommé par les anciens *Bœotia*.

Orléans, ville capitale du gouvernement de l'Orléanois, ſituée ſur la rive droite de la Loire, à 30 lieues de Paris. Il s'y fait un aſſez grand commerce.

Orne, riviere de France en baſſe-Normandie, qui prend ſa ſource près de Caprée, au-deſſus du village d'Auneau, à une lieue de Sécz : elle arroſe cette ville épiſcopale, paſſe à Argentan, à Harcourt, de là elle coule à Caen, dans les foſſés de laquelle elle reçoit l'Odon, & là elle commence à être navigable juſqu'à la mer ; enfin elle ſe jette dans la Manche, à 3 lieues au-deſſous de

Caen, formant, par ſon embouchure, un port à Eſtrehan.

Oxford, ville d'Angleterre, capitale du comté de ce nom, au confluent de Cherwell & de l'Yſe, laquelle s'uniſſant à la Tame forme la Tamiſe.

Ondarroa. Voyez *Hondara*.

P

Palais, ville capitale & gouvernement de l'isle de Belle-isle, dans la baſſe-Bretagne, à 3 lieues de la pointe de la preſqu'isle de Quiberon.

Palamos, petite ville d'Eſpagne dans la Catalogne, au fond d'une baie qui forme un bon port ſur la Méditerranée, où les vaiſſeaux ſont à l'abri.

Palanza, bourg d'Italie au duché de Milan, ſur le bord occidental du lac Majeur, vis-à-vis de l'isle Saint-Ange.

Pembrock, ville d'Angleterre, au pays de Galles, capitale du comté du même nom, ſur une pointe du Havre de Milford. La mer baigne les murailles de la ville à chaque marée.

Penhareng, village de la baſſe-Bretagne ou Bretagne méridionale, dans l'amirauté de Nantes, au bord de la mer, ſur les côtes de la rade du Croiſic, à peu de diſtance de celui de Piriac. On y pèchait autrefois beaucoup de harengs.

Péniche, ville de Portugal, dans l'Eſtramadure, ſur le bord de la mer, au nord du Tage, à 14 lieues de Lisbonne, dans une preſqu'isle ſéparée du continent par un canal de 500 pas de large, où la mer forme, en cet endroit, un port fort bon & très-important.

Perré (pointe du), quai de la ville du Havre, formé en partie de cailloux de la mer.

Peſchiera, place forte d'Italie, dans le Véronais, ſur le lac de Garda.

Pezenas, ville du bas-Languedoc, au dioceſe d'Agde, ſituée ſur la petite riviere de Pein, ou Peyne, qui ſe décharge un peu plus bas dans l'Hérault.

Piriac, bourg de la Bretagne méridionale, dans l'amirauté de Nantes, au bord de la mer, ſur les côtes de la rade du Croiſic.

Ploermel, petite ville de la haute-Bretagne, au confluent de la riviere d'Ouſt avec celle de Maleſtroit, à 8 lieues de Vannes.

Pô, riviere conſidérable d'Italie, qui prend ſa ſource au Mont-Viſo, dans le Piémont, ſur les confins du Dauphiné, traverſe le Piémont, le duché de Mantoue & le Ferrarois, arroſe les villes de Turin, de Caſal, Plaiſance, Crémone, & ſe rend dans le golfe de Veniſe, entre Ravenne & Veniſe, par deux embouchures.

Policaſtro (golfe de), nom d'un golfe de la Méditerranée, qui s'étend ſur la côte de la principauté citérieure, dans la terre de Labour, au royaume de Naples.

Pollet, fauxbourg de Dieppe, qui n'eſt habité que par des pêcheurs.

Pontchartrain, beau château de l'Isle de France, à 7 lieues environ de Paris, & à une de Montfort, apparte-

nant à MM. Phelyppeaux, miniſtres & ſecretaires d'état.

Pont-de-Cé : voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Port du Palais. Voyez *Palais.*

Port-Louis, ville de baſſe-Bretagne, à l'extrêmité d'une péninſule, à l'embouchure de la riviere de même nom, à 10 lieues de Vannes, avec un bon port & une rade aſſez ſure. On y pèche beaucoup de ſardines.

Porto-Fino, bourg d'Italie ſur la côte de Gènes, à quelques lieues à l'orient de la ville de Gènes, avec un aſſez bon port, entre deux montagnes, ſur la mer Méditerranée.

Portugal, royaume ſitué dans la partie la plus occidentale de l'Europe, s'étendant du nord au ſud : il eſt borné à l'occident & au midi, par la mer Océane, à l'orient par l'Andalouſie, l'Eſtramadure, le royaume de Léon, au nord par la Galice : il eſt ſéparé de l'Andalouſie par la Guadiana.

Pouldavi, port & village de la paroiſſe de Poulan, dans une petite anſe de la baie de Douarnenez, amirauté de Quimper, en baſſe-Bretagne.

Pruſſe, royaume d'Europe, entre la mer Baltique au nord, la Samogitie & la Lithuanie à l'orient, la Pologne au midi, le Brandebourg & la Poméranie au couchant.

Q

Quiberon, village de la baſſe-Bretagne, ſur la pointe d'un cap de même nom, qui termine au midi une preſqu'isle qui s'avance d'environ deux lieues dans la mer au levant de Port-Louis, au nord de Belle-isle, au couchant de Vannes. La pèche des ſardines y eſt fort abondante.

Quillebeuf, petite ville, le chef-lieu du Roumois, dans la haute-Normandie, ſur la rive gauche de la Seine, au commencement de ſa grande embouchure dans l'Océan, où mouillent tous les bâtimens qui montent à Rouen, ou qui en deſcendent.

Quimper ou *Quimper-Corentin*, ville de la baſſe-Bretagne, chef-lieu du pays de Cornouailles, au confluent de l'Oder & de la petite riviere de Benaud, à 9 lieues de Breſt. Les plus groſſes barques y peuvent aborder à la faveur de la marée.

R

Raguſe, nom d'un état d'Europe dans la Dalmatie, érigé en république ſous la protection du grand-ſeigneur, & de la ville capitale de ce petit état, ſitué ſur le golfe de Veniſe.

Redondela, ville d'Eſpagne ſur la côte de Galice, au nord-eſt de Vigo. On y pèche beaucoup de poiſſons, & ſur-tout d'anchois.

Rhé (isle de), petite isle de l'Océan, près de la côte occidentale de la France, vis-à-vis le pays d'Aunis, à environ 2 lieues du continent, à 4 lieues de la Rochelle, à 7 de Rochefort. Il y a, à une demi-lieue, une bonne rade, où les plus forts vaiſſeaux peuvent s'arrêter.

Rhin, fleuve des plus conſidérables d'Europe, qui prend ſa ſource au mont S. Gothard, en Suiſſe, ſépare la Souabe de l'Alſace, traverſe une

partie de l'Allemagne & des Pays-Bas ; & après s'être diviſé en pluſieurs branches, va ſe perdre dans les ſables de l'Océan, au-deſſous de Leyde.

Roanne, ville du Forez, ſituée ſur la rive gauche de la Loire, où elle commence à porter bateaux.

Rochefort, belle & conſidérable ville du gouvernement d'Aunis, avec un beau port, & de très-beaux établiſſemens pour la marine, ſituée à 2 lieues de l'embouchure de la Charente, à 6 lieues de la Rochelle, vis-à-vis l'iſle d'Oleron.

Rochelle (la), belle, grande, forte & riche ville, capitale du pays d'Aunis, avec un port des plus commodes & des plus ſûrs de l'Océan.

Rome, grande ville ſur la côte occidentale de l'Italie, ſur le Tibre, qui la traverſe en partie : c'eſt la capitale du monde chrétien.

Roſcoff : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Roſtern, *Rotherſton* ou *Roſternmear*, lac d'Angleterre, au comté de Cheſter, proche la ville de Knots-ford ; c'eſt mal-à-propos que dans l'ouvrage on l'appelle *Roſternenſem*.

Roſtock, ville d'Allemagne, au duché de Mecklembourg, dans la baſſe-Saxe, ſur la riviere de Warna, à une lieue de la mer Baltique, dans laquelle elle ſe décharge ; cette riviere y forme un port aſſez avantageux, quoique les grands vaiſſeaux n'y puiſſent pas entrer.

Rota, bourg d'Eſpagne, dans la province d'Andalouſie, ſur la côte du golfe de Cadix, entre la ville de ce nom & l'embouchure du Guadalquivir.

Rouen, belle ville, très-riche & très-commerçante, capitale de la Normandie, ſur la rive droite de la Seine.

Ravigno, petite ville d'Italie, dans l'Iſtrie, ſur la côte occidentale du golfe de Veniſe, au midi de l'embouchure du Lemo, avec un bon port.

Rouſſillon, province de France, ayant titre de comté, bornée au levant par la partie de la Méditerranée appellée *golfe de Lion*, au couchant par la Sardaigne, au midi par la Catalogne, & au nord par le bas-Languedoc.

Royan, ville de la haute-Saintonge, avec un bon port, ſur la rive droite de la Gironde, près de l'embouchure de ce fleuve, à 4 lieues de Brouage. On y pêche en tout tems d'excellentes ſardines.

S

Sables d'Olone (les), ville du bas-Poitou, ſur le bord de l'Océan, à 11 lieues de la Rochelle, avec un petit port aſſez commode. On y pêche des ſardines, & il s'y fait un grand commerce de morue.

Salerne (golfe de), partie de la mer Méditerranée en Italie, ſur la côte orientale du royaume de Naples, & de la principauté citérieure, près de la ville de ce nom.

Salonique, ville de la Turquie méridionale d'Europe, dans la terre ferme de Grece, capitale de la Macédoine,

au fond d'un golfe de même nom, dans l'Archipel.

Sandwick, ville d'Angleterre, au comté de Kent, avec un port peu conſidérable.

Sardaigne, grande isle de la Méditerrannée, au midi de l'isle de Corſe, dont elle eſt ſéparée par un bras de mer qui a environ 60 lieues de long, ſur 30 de large.

Saverne, riviere d'Angleterre, au pays de Galles, qui prend ſa ſource dans les montagnes du comté de Montgommery, paſſe à Shrewsbury, à Worceſter, à Gloceſter; dans la derniere de ces provinces, elle devient ſi large, qu'on l'appelle quelquefois *la mer de Saverne*; enfin après avoir reçu pluſieurs rivieres conſidérables, telles que l'Avon, le Wye & l'Usk, qui abondent en ſaumons & en truites, elle ſe jette à l'oueſt dans la mer par une large embouchure, qu'on appelle *canal de Briſtol* ou *de Saint-Georges*.

Sauzon, petit port de la côte de Bretagne à Belle-isle; c'eſt le meilleur & le plus commode de l'isle: Il y entre des bâtimens de 40 à 50 tonneaux: ſon entrée eſt défendue par deux batteries.

Scarborough, petite ville d'Angleterre, bien peuplée, avec un petit port. Il s'y fait un commerce conſidérable de harengs, qu'on pêche ſur les côtes voiſines.

Scheveling, village des Pays-Bas, dans la Hollande, ſur le bord de la mer, dans les Dunes, au voiſinage de la Haye, renommé pour la pêche, qui y eſt très-abondante.

Schoonoven : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Sébaſtien (Saint-), place forte & port de mer d'Eſpagne, de la province de Guipuſcoa, dans la Biſcaye, ſur la côte méridionale de la mer de Biſcaye ou des Baſques, à l'embouchure de la riviere de Gurumea.

Seine : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

Seine (la), grand village de France, ſur la côte de Provence, du côté de l'oueſt de la ville de Toulon, ſitué ſur le bord de la mer, dans un grand enfoncement. On y peut mouiller avec des vaiſſeaux médiocres.

Sétubal, ville conſidérable de Portugal, dans la province d'Eſtramadure, au midi du Tage, ſur un petit golfe que la marée forme à l'embouchure du Zadaon avec un bon port, où il ſe fait de bonnes pêches.

Sicile, isle de la mer Méditerranée, la plus conſidérable, par ſa grandeur & ſa fertilité, entre les isles de cette mer: elle a la figure d'un triangle, & eſt ſituée vis-à-vis la pointe méridionale de l'Italie.

Sinigaglia, petite ville d'Italie, dans la Marche d'Ancone, au duché d'Urbin, ſur la rive ſeptentrionale du golfe de Veniſe, avec un château & deux ports.

Sleſwick, duché de Danemarck, ou le Sud-Jutland, d'environ 8 lieues de

long ſur 5 de large : il eſt borné par le nord-Jutland, la mer Baltique, le Holſtein & l'Océan ; la capitale, qui porte auſſi le même nom, eſt ſur le golfe de Slie, avec un bon havre.

Somme (la) : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Stralſund, ville d'Allemagne, dans la Poméranie, ſur la mer Baltique, vis-à-vis l'isle de Rugent : elle eſt ſujette au roi de Suede.

Strimone ou *Strymon*, riviere qui ſervait autrefois de borne entre la Macédoine & le Thrace, ſur les bords & à l'embouchure de laquelle eſt aujourd'hui la petite ville de Conteſſa ou Stremona, dans la terre ferme de Grece. On nomme aujourd'hui cette riviere *Stromona* ou *Marmara.*

Sund (détroit du), célebre détroit d'Europe, dans les états du roi de Danemarck, qui ſépare la mer de Danemarck avec la mer Baltique. Il eſt entre l'isle de Schoonen, qui appartient à la Suede, & l'isle de Seelande, au Danemarck : Elſeneur & Cronembourg le défendent de ce côté, & Elſimbourg du côté de la Suede. C'eſt la clef de la mer Baltique : il a deux lieues de France de large. Tous les vaiſſeaux qui y paſſent payent un droit au roi de Danemarck.

Sundmeur : *voyez* ſeconde partie, premiere ſection, *Addition à la morue ;* & ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Suſſex, comté d'Angleterre, faiſant partie de ce qu'on appelle les provinces du Sud : il s'étend en long du levant au couchant, le long de la Manche, depuis le port de la Rye juſqu'à Chicheſter, du côté du nord. Il fait face aux comtés de Kent & de Surrey ; du côté de l'eſt, au comté de Southampton. Il eſt arroſé de pluſieurs rivieres : on y pêche de bonnes huitres.

T

Tabbs (Saint-), cap d'Ecoſſe, à cinq lieues au nord-oueſt de Berwick, qu'on peut regarder comme la partie la plus méridionale du golfe d'Edimbourg.

Tamiſe : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Tanel, isle d'Angleterre, dans la partie ſeptentrionale du comté de Kent, en tirant vers l'Orient, formée par l'Océan & la riviere de Stoure.

Tariffa, ville d'Eſpagne, dans l'Andalouſie, ſur le détroit de Gibraltar, à 5 lieues de la ville de ce nom.

Tay, riviere aſſez conſidérable de l'Ecoſſe, qu'elle diviſe en ſeptentrionale & méridionale : elle prend ſa ſource dans le lac de même nom, dans la province de Braid-Albain, d'où elle paſſe par celle d'Athol, & & de là par celle de Perth, baigne la ville de Gowry au nord, & celle de Perth au ſud, & ſe jette dans la mer au-deſſous de Dundée, par une embouchure de près d'une lieue de largeur.

Terre-neuve : *voyez* ſeconde partie,

première ſection, *Notice géographique.*

Texel, isle des Pays-Bas, dans la nord-Hollande, à l'embouchure du Zuyderzée, à 18 lieues d'Amſterdam, avec un bon port.

Thau (étang de), étang conſidérable du bas-Languedoc, ſitué le long de la mer, depuis Agde juſqu'à Aigues-mortes, qui s'étend dans la longueur de près de 15 lieues, & ſe débouche dans le golfe de Lion par le paſſage de Maguelon, & par le port de Cette. Il eſt fort poiſſonneux.

Theſſalonique. Voyez *Salonique.*

Toulon, ville & port de la mer Méditerranée, dans la baſſe-Provence. Son port eſt un des plus beaux, des plus vaſtes & des plus ſûrs du monde.

Toulouſe, ville célebre & ancienne du haut-Languedoc, dans la partie occidentale, ſur la Garonne, à l'endroit où cette riviere commence à porter bateaux. C'eſt à peu de diſtance de cette ville que finit le canal de Languedoc.

Tours, grande & belle ville, bien marchande, capitale de la Touraine, ſituée au midi de la Loire, entre ce fleuve & la riviere du Cher, qui ſe décharge dans la Loire.

Trapani, ville marchande d'Italie, ſur la côte occidentale de la Sicile, dans la vallée de Mazara, avec un port.

Treboul, bourg & port de baſſe-Bretagne, dépendant de la paroiſſe de Polan, ſur la baye de Douarnenez, amirauté de Quimper.

Trentemoux, isle de la Bretagne méridionale, dans la riviere de Nantes, même amirauté.

Tréport (le), bourg de France en Normandie, à une demi-lieue d'Eu, avec un port à l'embouchure de la Bresle.

Tropez (Saint-), petite ville maritime aſſez forte & aſſez marchande de la baſſe-Provence, au dioceſe de Fréjus, ſur le golfe de Grimaud, à 12 lieues de Toulon.

V

Vade (tour de), tour qui ſe voit dans le fond d'un golfe de même nom, dans la mer de Toſcane, ſur la côte méridionale de Livourne.

Valence, ville d'Eſpagne, capitale du royaume de même nom, ſituée près de l'embouchure du Guadalaviar, dans la Méditerranée, avec un bon port. Tout près de cette ville, la mer forme un lac conſidérable où on pêche beaucoup de thons, d'aloſes & d'anguilles.

Valery-en-Caux (Saint-), gros bourg & port de mer de haute-Normandie, au pays de Caux, entre Dieppe & Feſcamp, à 8 lieues de Caudebec, qui n'eſt preſqu'habité que par des pêcheurs.

Valery (Saint-), ville la plus conſidérable du Vimeux, dans la baſſe-Picardie, ſur la rive méridionale de la Somme, à deux petites lieues de l'embouchure de cette riviere dans la mer, avec un aſſez bon port.

Vannes, ville ancienne de la baſſe-Bretagne, avantageuſement ſituée pour le commerce, ſur la côte méridio-

nale de cette province, à une lieue de la mer, avec laquelle elle communique par le petit bras de mer appellé *le Morbihan*, dans lequel la marée remonte. Elle eſt à 24 lieues de Nantes, & à 7 & demie du Port-Louis.

Varangeville-ſur-mer, petit village de Normandie, au pays de Caux, à cinq quarts de lieue de Dieppe.

Veniſe, ville d'Italie, capitale de la république du même nom, ſur un golfe auquel elle donne ſon nom, à une lieue de la terre ferme.

Verbanus Lacus. Voyez *Lac Majeur*.

Vermeyo, petite ville d'Eſpagne dans la Biſcaye, avec un fort bon port ſur le bord de l'Océan.

Vérone, ancienne, grande & belle ville d'Italie, dans l'état de Veniſe, ſur l'Adige.

Veule, bourg & port de la haute-Normandie, dans le pays de Caux, ſur le bord de la mer, à une lieue de l'embouchure de la riviere de Dun.

Vienne (la) : *voyez* ſeconde partie, ſeconde ſection, *notice géographique*.

Vigo, ville d'Eſpagne dans la Galice, ſur la côte de l'Océan, au nord-oueſt de Tuy, avec un bon port.

Vilaine (la), riviere de Bretagne, qui prend ſa ſource dans le Maine, près la Gravelle, paſſe à Châteaubourg, à Rennes, à Rieux, & ſe jette dans la mer, quelques lieues au-deſſous de la Roche-Bernard.

Vivarais, petite province de France, au gouvernement de Languedoc, faiſant partie du canton connu ſous le nom de Cevenes.

W.

Waterfort, ville riche, négociante d'Irlande, au comté de même nom, dans la province de Munſter, au ſud, ſur la riviere de Sure, qui, ſe joignant avec celle de Barrow, forme une très-belle baie qu'on appelle *le Havre de Waterford*, dans lequel les plus gros vaiſſeaux peuvent entrer & y être en ſûreté.

Weſternes (isles). On donne ce nom à une multitude d'isles qui ſe trouvent ſur la côte occidentale d'Ecoſſe, au nord de l'Irlande. La plus conſidérable de toutes eſt celle de Skie, & enſuite celle de Lewis.

Wighet (isle de), isle de la partie méridionale d'Angleterre, dépendant du comté de Southampton, aſſez peuplée & très-fertile : elle a ſept lieues de long ſur trois à quatre de large.

Wiſmer, ville des états de Suede, en Allemagne, dans la partie ſeptentrionale du duché de Mecklembourg, dont elle eſt la capitale. Elle eſt ſituée au fond d'un golfe que forme la mer Baltique entre Lubeck, Roſtoc & Schwerin : elle a un bon port.

Wlie, isle de la Nord-Hollande à l'embouchure du Zuyderzée, entre l'isle du Texel & celle de Schelling.

X

Xacca, ville de Sicile, dans la vallée de Mazara, ſur la côte méridionale, au pied d'une montagne, avec un bon port.

Y

Yarmouth, ville d'Angleterre au comté de Norfolck, à l'embouchure de la riviere d'Yare, dans la mer d'Allemagne, avec un très-bon port, très-fréquenté pour la pêche du hareng.

Z

Zante, isle de la Méditerranée, dans la partie appellée *la mer de Grece*, au couchant de la Morée, dont elle eſt éloignée d'environ 15 lieues, à 5 lieues au midi de celle de Céphalonie, avec un bon port.

Zélande, province des Pays-Bas, l'une des ſept qui compoſent la république des Provinces-Unies, qui conſiſte en pluſieurs isles que forme l'Océan, avec des bras de l'Eſcaut & de la Meuſe.

Zuyderzée, grand golfe de la mer du nord, ſur la côte des Pays-Bas, qui s'étend du ſud au nord dans les Provinces-Unies, & entre la Friſe, l'Over-Yſſel, la Gueldre & la Hollande.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des poiſſons dont il eſt parlé dans les trois ſections de la ſeconde partie du Traité général des pêches; avec les noms ſynonymes qui ne ſe trouvent point dans le texte; quelques notices abrégées de ces poiſſons, & des renvois aux ſections.

A

ABADIVA de St. Jean-de-Luz, eſt le lieu de Bretagne, ſect. I.

Able, *ablette*, *ovelle*, petit poiſſon d'eau douce dont on tire l'eſſence d'orient, pour faire les perles fauſſes. On nomme quelquefois *able bordé*, ceux où la couleur brune s'étend plus avant ſur les côtés, ſection III.

Abramis, nom que quelques-uns ont donné à la brême; Oppian & Athénée mettent ce poiſſon au nombre des aloſes, ſect. III.

Achon, *auchon* ou *auçon*, poiſſon de la Moſelle, que Bélon compare à l'ombre, d'autres au vilain, ſection III.

Aculeatus. Voyez *Echarde*, ſect. III.

Agons, poiſſon des lacs, que Bélon regarde comme une petite aloſe, Willughby comme des aloſes de trois ans: il appelle *ſardellæ*, celles qui n'en ont que deux, *ſcarabini* celles qui ſont plus petites: on dit ailleurs *gabioni*, & il donne le nom d'*aloſes* ou de *cepiæ*, aux plus groſſes, ſect. III.

Aigrefin ou *égrefin*, petit poiſſon de la famille des morues, qui ſe pêche

ſur les côtes de Flandre, ſect. I.

Alacci; on nomme ainſi en Sicile un poiſſon communément un peu plus gros que la ſardine, & qui ſe débite frais dans les villes & villages de ce royaume, ſect. III.

Alachie, nom qu'on donne à Cette au célerin. *Voyez* ce mot, ſect. III.

Albula major. Voy. *Vandoiſe*, ſect. III.

Albula minor. Voy. *Able.*

Albula nobilis. Voy. *Lavaret*, ſect. II.

Alburnus. Voyez *Able*, & dans Bélon, les différens noms qu'on donne à ce poiſſon dans les pays étrangers, ſect. III.

Alloche, poiſſon qu'on croit en baſſe-Bretagne, être le grand célerin, ſection III.

Aloſa falſa, fauſſe aloſe. Voyez *Feinte*, ſect. III.

Aloſa minor; quelques auteurs donnent ce nom au hareng, ſect. III.

Aloſe, *aloſa* ou *clupea*, nom d'une famille de poiſſons qui n'ont qu'un petit aileron ſur le dos, & different des morues qui en ont trois, & des ſaumons qui, outre ce petit aileron, ont ſur le dos un appendice muqueux. La famille des aloſes comprend un grand nombre de poiſſons, tant de mer que d'eau douce. Ce poiſſon paſſe de la mer dans les rivieres. Ainſi c'eſt mal-à-propos qu'on a voulu les diſtinguer en marines & fluviatiles, ſect. III.

Aloſeaux de la Loire, petites aloſes. Je crois que les aloſeaux d'Oleron ſont de petites ſardines, ſect. III.

Alvin. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Anchois; les Provençaux diſent *anchoies*; Artedi, *anchovies*; Bélon, *halecula*; Ælian, *encraſicholus*: poiſſon de mer qui reſſemble à une petite ſardine comme une groſſe ſardine reſſemble à un petit hareng. Ce ſont trois différentes eſpeces de poiſſons, ſect. III.

Anon, en haute-Normandie; *egrefin* ou *eglefin*, à Dunkerque; *doguet* ou *guellekens*, en Flandre; *borrachota*, des Baſques; *aſellus antiquorum*, Haddock, ſect. I.

Anon. Voy. *Aigrefin*, ſect. I.

Anthia. Voy. *Capelan*, ſect. I.

Aphie, nom que Rondelet donne à un amas de petits poiſſons, entre leſquels il comprend la melette. Voy. *Melette*, ſect. III.

Arache, nom que, ſuivant Bélon, on donne à Gênes aux petites pucelles, ſect. III.

Argentine, petit poiſſon du genre des ſaumons & des truites, qui ſe pêche ſur les côtes du Languedoc, ſect. III.

Aſellus, nom générique que beaucoup d'auteurs donnent aux morues. On les nomme auſſi *gadus.*

Aſellus. Voy. *Morue franche*, *lieu*, *colin*, *merlan*, *ânon*, *tacaud*, *capelan*, *merlus*, *lingue*, ſect. I.

Aubuſſeau ou *Hauhuſſeau*; *goulard* ou *prétra* de Poitou & d'Aunis, ſect. III.

Auchon ou *auçon*, poiſſon de la Moſelle. Voy. *Achon*, ſect. III.

B

Bacaillau, nom que les Baſques donnent à la morue franche, ſect. I.

Ballerus, poiſſon d'eau douce que

Rondelet croit être la bouviere, ſect. III.

Baraud-Gode, poiſſon de la famille des morues, qu'on appelle auſſi *tacaud*, ſect. I.

Barbeau, barbotte, barbue, poiſſon d'eau douce aſſez bon à manger, que quelques-uns nomment *cyprinus oblongus*, quoiqu'il ne reſſemble guere à la carpe. Quelques barbeaux n'ont point de dents, quelques-uns ont des aſpérités, d'autres n'ont que des mamelons: enfin d'autres ont des dents. Selon Bélon, on en prend dans la mer. Geſſner dans ſon *Nomenclator*, dit qu'on en prend dans le Rhin de deux eſpeces, qui n'ont ni laite ni œufs, & qui ſont un mets excellent, que l'une reſte cachée tout l'hiver, que l'autre qui ſe montre dans cette ſaiſon, a la tête plus petite & le corps plus arrondi que l'autre: enfin il dit qu'il y en a qui confondent le barbeau avec le ſurmulet, ou barbarin rouget, barbu, ſect. III.

Barbotteau, nom que quelques-uns donnent à la chevanne, à cauſe de la reſſemblance qu'ils ont cru lui trouver avec le barbeau, ſect. III.

Bécard, nom qu'on donne à des ſaumons qui ont la mâchoire d'en-bas plus longue que celle d'en-haut, & recourbée vers le haut: il y a auſſi des truites bécardes, ſect. II.

Bequet, nom que l'on donne dans quelques provinces au broehet, ſect. III.

Berghen fish, mittel dorſch, nom qu'on donne en Danemarck aux petites morues, que dans le nord, on nomme *dorſch* ou *torsk* & *torſch*, ſect. I.

Beſole, eſpece de lavaret qui ſe prend dans le lac de Geneve, ſect. II.

Beſula. Voy. *Beſole*.

Blanc. Voy. *Goujon* de riviere, ſect. III.

Blanchaille. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Blaquet, Blanche franche bâtarde. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Boga, poiſſon qui ſe prend à S. Jean-de-Luz, & qui reſſemble à quelques égards à la ſardine, ſect. III.

Bogue, poiſſon qui ſe pêche en Sicile & à Meſſine, ſect. III.

Boiſcon, nom qu'on donne à Belle-isle à l'aubuſſeau de Poitou, ſect. III.

Bordeliere, ballerus d'Ariſtote & de Rondelet, poiſſon d'eau douce qui ſe tient ordinairement ſur le bord des rivieres, & qui ayant quelque reſſemblance avec la brême, a été nommé par quelques auteurs *cyprinus latus & tenuis*, ſect. III.

Borrachota, nom que les Baſques donnent à un poiſſon du genre des morues, qui reſſemble à la goberge. Voy. *Anon*, ſect. I.

Bouviere, peteuſe, petit poiſſon d'eau douce, qui, par la forme de ſon corps, a en petit aſſez de reſſemblance avec la carpe, ſect. III.

Brama. Voy. *Brême*.

Brame. Voy. *Brême*.

Brême ou *brame, brama, cyprinus latus*, poiſſon d'eau douce qui reſſemble à la carpe, & ſe trouve dans les lacs & rivieres qui ont peu de courant, ſect. III.

Brême-gardonnée, ſect. III.

Brisling, nom qu'on donne en Norwege à de petits harengs, qui dans certaines saisons se montrent en grande quantité sur ces côtes, sect. III.

Brochet, *lucius ;* en quelques provinces, *béquet ;* poisson d'eau douce qui est long, & a le museau pointu, qui se prend dans les lacs & les étangs, sect. III.

Brochetons, nom que les pêcheurs donnent aux jeunes brochets, sect. III.

C.

Cabillaud ou *cabeliau ;* on nomme ainsi en Flandre & en Hollande le poisson qu'on nomme ailleurs *morue*, sect. I.

Cahuhaux ou *calluaux*, nom qu'on donne à l'entrée de la Seine aux feintes laitées, qu'on appelle à Paris *pucelles*, sect. III.

Cailleu, *sardina Caribæarum*, poisson assez semblable à la sardine de France, qui se pêche aux isles du vent d'Amérique, où il est fort estimé, sect. III.

Callique, nom qu'on donne à un poisson de la famille des aloses, qui se prend à Agde. Voy. *Célerin*, sect. III.

Capelan, petit poisson qui n'est point du genre des morues ; mais dont on a parlé, parce qu'il fournit un des meilleurs appâts pour prendre la morue. D'ailleurs les pêcheurs des différens ports nomment *capelan*, *prêtra* ou *prêtre*, deux poissons de différens caracteres ; celui qui se prend sur le grand banc de Terreneuve, est fort estimé des pêcheurs de morue, pour amorcer les haims, sect. I.

Capelan de la Méditerranée, poisson qui se prend dans la Méditerranée, & particuliérement sur les côtes de Provence, sect. I.

Capelan. Voy. *Prêtra*, sect. III.

Capito fluviatilis, nom que, suivant Rondelet, quelques-uns donnent à la chevanne, sect. III.

Carpe d'eau douce ; *cyprinus*, poisson rond un peu applati, qui se prend dans les rivieres, les lacs & les étangs, & qui est très-commun & estimé, sect. III.

Carpeau, *cyprinus nobilis*, excellent poisson du Rhône, qui est du genre des carpes, à qui il ressemble parfaitement ; on le distingue cependant de la carpe, mais à des signes qu'on ne peut exposer dans des figures, ni faire sentir par une description. On prétend que le ventre du carpeau est un peu plus applati ; mais on assure qu'intérieurement on n'apperçoit pas de différence. Ce fait a été vérifié avec la plus grande attention par M. de la Tourrette. Comment se produisent les carpeaux ? c'est ce qu'on ne sait pas, & pour avoir sur cela quelques éclaircissemens, on renvoie à un mémoire de M. de la Tourrette, qui sera imprimé dans le journal de physique de M. l'abbé Rosier. Il regarde le carpeau comme une carpe mâle & impuissante, à quoi l'on peut attribuer la graisse & la délicatesse des animaux châtrés. Il faut être en

garde contre une ruſe des marchands, qui ſouvent font vuider leurs carpes mâles de leur laite pour les vendre comme carpeaux, dont le prix eſt au moins double de celui de la carpe. Un carpeau de 8 à 10 livres eſt réputé de belle taille : les petits ſont moins eſtimés, ſect. III.

Carpion, *carpione*, *carpio lacus benaci*, poiſſon du genre des truites, qu'il ne faut pas confondre avec le carpeau du Rhône, qui eſt du genre des carpes, ſect. II.

Carreau, nom que les pêcheurs donnent au gros brochet, ſect. III.

Célerin ou *célan*, *celerinus*, nom qu'on donne à des poiſſons qui ſe prennent ſur les côtes de Picardie & de Normandie, qui reſſemblent à de jeunes harengs. On ſoupçonne que ce poiſſon eſt le même que celui qu'on nomme à Agde *callique* ou *lâche*, qui reſſemble à de petites aloſes, & que Rondelet croit être de petits célerins. Cette incertitude fait que les uns ont appellé le célerin *harengus minor*, d'autres *ſardina major ;* ce pourrait encore être l'*arache* de Marſeille, peut-être *l'alachie ou harachie* de Cette, qui reſſemble beaucoup à l'aloſe ; mais qui ne remonte pas dans les rivieres. Sans cela, on pourrait penſer que ce ſerait le *ſarache* des Albanois. Les pêcheurs de Breſt ne connaiſſent pas de poiſſon ſous le nom de *célerin* ou de *célan ;* mais ils prennent l'été un poiſſon de cette famille. J'ai vu le deſſin d'un que les pêcheurs Bretons nomment *alloche*. Les plus grands ont treize pouces de longueur ; leur plus grande largeur verticale vis-à-vis l'aileron du dos & les nageoires du ventre, eſt de douze pouces dix lignes ; leur épaiſſeur en cet endroit de ſeize lignes, l'aileron du dos eſt brun ; les autres ainſi que les nageoires ſont blanchâtres ; le dos eſt d'un bleu foncé ; les écailles ſont moins grandes & moins brillantes que celles des harengs ; la chair moins délicate, ſect. III.

Cepia, ſynonyme d'*aloſe* ou gros agons, ſect. III.

Chabot. Voyez *Goujon* de riviere, ſection III.

Chabuiſſeau, nom que les pêcheurs de la Loire donnent à la chevanne ; en Poitou & en Aunis, à un petit poiſſon de deux ou trois pouces de long, dont les écailles ſont petites & blanches, qui a depuis les ouies juſqu'à la queue une bande de deux à trois lignes de largeur d'un bleu clair & luiſant ; il a un petit aileron ſur le dos, un ou deux derriere l'anus ; l'aileron de la queue fendu, deux nageoires ſous la gorge ; une derriere chaque ouie ; la tête petite. Quelques-uns le nomment *chabiſſeau ;* on le nomme auſſi en patois des bords de la Loire, *garbotin*, *garbateau*, ſect. III.

Chalcidis. Belon fait ſous ce nom une famille de poiſſons, dans leſquels il comprend les harengs, les ſardines & pluſieurs autres, ſect. III.

Chevanne, *cheveſne*, *meûnier*, *vilain*, *teſtard*, *barbotteau*, *garbatin*, *garbateau*, *chabuiſſeau*, en anglais *chie-*

ven : tous noms ſynonymes qu'on donne à un poiſſon d'eau douce qui devient aſſez gros, ſect. III.

Cheveſne. Voyez *Chevanne*, ſect. III.

Chiepa, nom que les Vénitiens donnent aux aloſes, ſect. III.

Chieven. Voyez *Chevanne*, ſect. III.

Clippfish. Voyez *klippfish*, ſect. III.

Clupea. Voyez *aloſe*, ſect. III.

Clupea maculis nigris notata, ſorte d'aloſe qu'on appelle *feinte*, ſect. III.

Codlingue, nom qu'on donne en Flandre aux jeunes morues, ſect. I.

Colac, nom qu'on donne à Bordeaux à l'aloſe, ſect. III.

Colin, *aſellus niger*, poiſſon du genre des morues, qui eſt commun au nord de l'Angleterre & qui ſe prend rarement ſur nos côtes : on nomme auſſi *colin* à Grandville, un poiſſon qui ſemble être un petit lieu que d'autres appellent *morue noire*, *aſellus niger*. Il y a de la différence entre le lieu & le colin : en Norwege, les jeunes colins ſe nomment *ſèyes*, ſect. I & III.

Coregonus. Voyez *Lavaret*, ſect. II.

Cornuo, nom d'un aſſez mauvais poiſſon de la famille des aloſes qui remonte la Loire, ſect. III.

Courade, nom qu'on donne à une eſpece de ſardine, qui ſe pêche au Croiſic en Bretagne. *Nota* qu'il y a une faute au titre du dernier paragraphe de l'article IV, page 281, où il faut lire *Bretagne* au lieu de *Normandie*, ſect. III.

Couverts ou *couvreaux*, nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux feintes œuvées, ſect. III.

Cyprinus, nom qu'on donne en latin à la carpe ordinaire, ſect. III.

Cyprinus aculeatus, carpe épineuſe. On l'appelle auſſi *pigo*, ſect. III.

Cyprinus latus. Voyez *Brême*, ſect. III.

Cyprinus latus & tenuis, nom qu'on donne à la bordeliere, ſect. III.

Cyprinus mucoſus, nom qu'on donne en latin à la tanche, ſect. III.

Cyprinus nobilis, nom qu'on donne à un poiſſon appellé *carpeau*, ſect. III.

Cyprinus oblongus. V. *Barbeau*, ſect. III.

D

Dard. Voyez *Vandoiſe*, ſect. III.

Digitales, on nomme ainſi les très-petits ſaumons, ſect. II.

Doguet, nom qu'on donne en Flandre aux ânons & aux jeunes morues, ſect. I.

Doguet. Voyez *Aigrefin*, ſect. I.

Doguetes. Voyez *Morue*, ſect. I.

Dorſch, nom qu'on donne dans le nord à tous les poiſſons du genre des *aſellus* & des *gadus ;* ce qui n'empêche pas qu'on donne particuliérement ces noms à une eſpece plutôt qu'à une autre, ſect. I.

E

Echarde, *épinoche* ou *épinarde*, *aculeatus*, poiſſon d'eau douce très-petit, qui a des pointes très-piquantes ſur le dos, ſemblables à une alène ; ce qui le fait nommer par le vulgaire *ſavetier*, ſect. III.

Egleſin. Voyez *Aigrefin*, ſect. I.

Egrefin ou *eglefin*, nom qu'on donne à Dunkerque à l'ânon, ſect. I.

Encraſicholus. Voy. *Anchois*, ſect. III.

Eperlan, *eperlanus*, *ſalmo omnium minimus ;* petit poiſſon de mer, qui

entre dans l'embouchure des rivieres. Il y a dans la Seine un petit éperlan bâtard, qui n'a point le caractere des vrais éperlans. Je crois que ce ſont de jeunes & petites brêmes, ſect. II & III.

Eperlanus. Voyez *Eperlans*, ſect. II.

Epinarde. Voyez *Echarde*, ſect. III.

Epinoche. Voyez *Echarde*, ſect. III.

Eprault, de Grandville, ſynonyme de *menuiſe.* Voyez ce mot, ſect. III.

Eſox ou *edox*, nom qu'on donne dans le Rhin à un poiſſon qu'on prétend être le brochet, ſect. III.

Eſprot. Petit poiſſon connu au Havre, & qui paraît avoir beaucoup de rapport avec le ſprat Anglais. J'ai reçu ſous le nom de d'*eſprot* un poiſſon qu'on dit être une ſardine du nord, ſect. III.

F

Feinte. Clupea maculis nigris notata. Aloſa ficta aut falſa. Gatte, à Bordeaux, fauſſe aloſe; à Paris, *pucelle.* On conſerve à l'embouchure de la Seine le nom de *feinte* pour les œuvées, & on nomme les laitées *cahuhaux* ou *calluaux.* A l'entrée de la Loire, les œuvées ſe nomment *couvert* ou *couvreaux*, & les mâles *laiteaux*, ſect. III.

Ferra. Eſpece de lavaret, qui ſe pêche dans le lac de Geneve, ſect. II.

Flackfish. On appelle ainſi les torſch, qu'on fend & qu'on étend à plat pour les deſſécher, ſect. I.

Flion ou *fliſſon.* Voyez *Menuiſe*, ſect. III.

Fretin de harengs. Harengus parvulus ſive non natus; ce ſont des harengs encore très-petits, ſect. III.

Fritons ou *friteaux.* On nomme ainſi en Languedoc, ſuivant Rondelet, les petits *ſieges*, poiſſon qui tient beaucoup du gardon ou de la vandoiſe. Voyez *Siege.*

Fullo. Quelques-uns ont voulu donner ce nom à la tanche, parce que l'eau dans laquelle on l'a lavée a la propriété d'ôter les taches, mais bien d'autres poiſſons communiquent auſſi cette vertu à l'eau, ſect. III.

G

Gabioni. Nom que Willughby donne aux jeunes agons. Voyez ce mot, ſect. III.

Gadus. Voyez *Morue-franche*, *lieu*, *colin*, *officier*, *merlan*, *aigrefin*, *tacaud*, *capelan*, *merlan* de l'Océan, *lingue*, *ânon*, ſect. I.

Gant-gens. On appelle ainſi à Helygeland le poiſſon qu'on nomme dans l'Océan *merlan*, ſect. I.

Garbatteau. Voy. *Chevanne*, ſect. III.

Garbotin. Voy. *Chevanne*, ſect. III.

Gardeau, *gardon*, petit poiſſon d'eau douce aſſez eſtimé. Suivant Rondelet, on le nomme en Languedoc *ſiege*, & les petits *fritons*; mais il me ſemble que le ſiege approche plus de la vandoiſe. On nomme auſſi ce poiſſon *ſargus*, ſect. III.

Garizzo. On donne, dans le pays Vénitien, ce nom à un poiſſon qui ſe prend avec les ſardines au filet, appellé *tratta*, ſect. III.

Gaſta. Poiſſon qui ſe prend à Saint-Jean-de-Luz, & qui a les caracteres de la ſardine & de l'arache, ſect. III.

Gatte. Nom qu'on donne à Bordeaux à la feinte ou fauſſe-aloſe, ſect. III.

Gattereau. On appelle de ce nom en Aunis les jeunes feintes ou petites gattes, ſect. III.

Gleſſein. Poiſſon qu'on regarde au Croiſie comme un anchois, ſect. III.

Goberge. Nom qu'on donne à Granville à un poiſſon qui eſt peut-être celui que les Baſques nomment *borrachota*, & quelques-uns *morue de Saint-Pierre :* il eſt du genre des morues ; mais il eſt plus délicat, ſect. I.

Goberia. Nom que les Baſques donnent à la gauberge. Voyez ce mot, ſect. I.

Gobio fluviatilis. Voyez *Goujon d'eau douce*, ſect. III.

Gaude. Voyez *Baraud & tacaud*, ſect. I.

Goeffon. Voyez *Goujon*, ſect. III.

Gorvelle. Poiſſon connu au Croiſie, & qui differe peu de la ſardine, ſect. III.

Goujon de riviere ; *gobio fluviatilis.* En Provence & dans le Lyonnais *goeffon.* Petit poiſſon d'eau douce qu'on trouve aſſez abondamment dans la Seine, & qui eſt eſtimé quand on le mange frais. Rondelet parle d'un goujon d'étangs ſalés, qui ſe trouvent au bord de la mer ; ils reſſemblent par la forme du corps aux goujons de riviere ; mais ils ſont de meilleur goût. Suivant Bélon, le goujon de mer a un grand aileron ſur le dos. Le même auteur parle auſſi d'un goujon de mer qu'il nomme *blanc*, qui a deux ailerons ſur le dos ; ainſi ces deux poiſſons ne doivent pas être compris dans la ſection qui nous occupe maintenant. Quelques-uns ont nommé le chabot *goujon de riviere*, il a un grand aileron ſur le dos, ſect. III.

Goulard. Voyez *Aubuſſeau* ou *auhuſſeau*, ſect. III.

Grados. Petit poiſſon qu'on pêche à la Hougue, & qu'on nomme en Bretagne *prêtra*, ſect. III.

Grands gais. Petits poiſſons qui reſſemblent beaucoup aux aloſes, & qui ont tout au plus un pied de longueur. On les nomme auſſi *pucelottes.* Voyez ce mot, ſect. III.

Gravans. Eſpeee de lavaret qui ſe pêche ſur le bord du lac de Geneve, ſect. II.

Gravel-laſt-ſpring. Nom que les Anglais donnent à un poiſſon qui reſſemble à un petit tocan, & qui pourrait bien être le skeggers. On dit qu'il ne ſe trouve que dans la riviere de Wye, ſect. II.

Grelin. On nomme ainſi à Feſcamp le lieu de Bretagne. Voy. *Lieu*, ſect. I.

Grill. On donne quelquefois ce nom à de jeunes ſaumoneaux, ſect. II.

Guelk. On nomme ainſi en Flandre les jeunes morues, ſect. I.

Guellekins. Nom qu'on donne en Flandre à l'anon, ſect. I.

Guiteau. Nom que les Bretons donnent au tacaud, ſect. I.

H

Hadock. Voy. *Anon & aigrefin*, ſect. I.

Halachia. Nom qu'à Marſeille on donne au poiſſon que nous appellons

à

à Paris & ſur la Loire *aloſe*, ſect. III.

Halbourg (hareng). Gros hareng qui eſt fort gras, & ſe pêche ſur nos côtes, ſect. III.

Halec. Voy. *Hareng*, ſect. III.

Halecula. Sorte de petit anchois, ſect. III.

Harache de Marſeille. Poiſſon qu'on pêche ſur les côtes de Marſeille & qui a beaucoup de reſſemblance avec le hareng & la ſardine. Suivant Belon, ce ſont de petites pucelles : c'eſt auſſi le *ſarache* des Albanois, ſect. III.

Harachia. Voy. *Célerin*, ſect. III.

Harachie. Poiſſon que Rondelet croit être le célerin, qui a de la reſſemblance avec l'aloſe ; mais qui ne remonte pas dans les rivieres, ſect. III.

Haranguelle ou *haranguette* de Caen. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Haranguette de Caen. Poiſſon qui paraît aſſez reſſembler à l'eſprot du Havre, ſect. III.

Hareng ou *Harang ;* car on emploie l'une & l'autre orthographe. Poiſſon qui eſt bien de la famille des aloſes, mais formant une eſpece particuliere qui ne remonte pas dans les rivieres. On le nomme en latin *halec ;* mais ce nom convenant aux petits poiſſons qu'on ſale, il appartient également aux ſardines & aux anchois. Comme par ſa forme il reſſemble aſſez à l'aloſe, quelques-uns l'ont appellé *aloſa minor.* Je crois cependant qu'on peut adopter l'expreſſion de *harengus* qu'on lui a donnée. Belon le met au rang des *chalcidis.* En Angleterre & en Allemagne, on le nomme *herring.* On nomme *pec* les harengs qu'on pêche dans le nord ; *halbourg*, un gros hareng qu'on pêche ſur nos côtes ; *gais*, ceux qui ſont vuides d'œufs & de laite. Je ne comprends point ici les noms qu'on donne aux harengs, ſuivant les lieux où on les pêche, comme *harengs de la Manche, d'Yarmouth, d'Ecoſſe,* non plus que ſuivant leurs différentes préparations, comme *frais, ſalés en blanc, ſauris, bouffis*, &c. ſect. III.

Hareng hugué. Poiſſon connu ſur les côtes de l'iſle d'Oleron, & qui reſſemble beaucoup au ſprat, ſect. III.

Hareng ou *muge volant.* Voyez *Poiſſon volant*, ſect. III.

Harengade de Provence. Rondelet veut que ce ſoit de petits harengs ; mais, tout bien conſidéré, ce n'eſt pas une eſpece de poiſſon ; on donne ce nom aux harengs & aux ſardines ſalés en blanc, ſect. III.

Harengue. Poiſſon qui ſe pêche au Havre, & qui reſſemble beaucoup au grand gai, ſect. III.

Harengus minor. Voyez *Célerin*, ſection III.

Hauhuſſeau. Voyez *Aubuſſeau*, ſect. III.

Hengfish. Nom que les Islandais donnent au torſch qu'on a ſuſpendu pour le deſſécher, ſect. III.

Herring. Voyez *Hareng*, ſect. III.

Hertaut de Grandville. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Huch. Sorte de truite qui ſe pêche en

Autriche, & qui eſt aſſez eſtimée.
Humble. Voyez *Umbre*, ſect. II.

J

Jaculus. Voyez *Vandoiſe*, ſect. III.
Julienne. Voyez *Lingue*, ſect. I.

K

Kabliau. On appelle ainſi en Danemarck la meilleure eſpece de dorſch, ſect. I.
Kavauche. Eſpece de carpe commune en Allemagne, que les Tartares font ſécher pendant l'été pour s'en nourrir l'hiver, ſect. II.
Klippfish. Ce mot ſignifie dans la langue des Schetlandais des torſchs ſéchés ſur les rochers, ſect. I.

L

Laccia. Nom qu'on donne à Rome à l'aloſe, ſect. III.
Lâche. Poiſſon qui reſſemble à une petite aloſe qu'on prend aſſez abondamment à Agde. Voyez *Célerin*, ſect. III.
Ladog. Eſpece de hareng qu'on pêche en Moſcovie dans le lac Ladoga, ſect. III.
Laiteau. Nom qu'on donne à l'entrée de la Loire aux fauſſes aloſes ou feintes mâles ou laitées, ſect. III.
Lancerons. Nom que les pêcheurs donnent aux brochets de moyenne grandeur, ſect. III.
Lançon. Nom qu'on donne dans quelques provinces au brochet, ſect. III.
Larde. Poiſſon qui ſe pêche au Havre, & qui reſſemble exactement à l'umbre d'Auvergne, ſect. II.
Lavaret; lavaretus, albula nobilis, coregonus maxilla ſuperiore longiore. Poiſſon aſſez eſtimé & délicat, du genre des truites, qui ſe prend dans les lacs, ſect. II.
Lavaretus. Voyez *Lavaret*, ſect. II.
Leſtia. Poiſſon des lacs qui differe peu des liparis, ſect. III.
Lévénégatte. Voyez *Lieu*, ſect. I.
Lieu de Bretagne, *merlu verdin, grelin, luts, merlu, lévénégatte, colin, abadiva; gadus ore imberbi, aſellus vireſcens.* Poiſſon de la famille des morues par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires, mais qui differe de la morue franche, en ce qu'il n'a point de barbillon au menton, & que l'aileron de la queue eſt un peu fendu; il reſſemble aſſez à un gros merlan, ſect. I.
Lilingua. Suivant Belon, on appelle ainſi les vandoiſes au voiſinage du lac de Bourron en Thrace, où l'on en prend une ſi grande quantité, qu'on en ſale & qu'on en ſeche pour les porter à Conſtantinople, ſection III.
Lingen. Sorte de morue des Islandais, c'eſt le même poiſſon que le lips, ſect. I.
Lingue, grande morue barbue, morue longue, julienne. Ce poiſſon ne devrait pas être compris dans la ſection des morues, puiſqu'il n'a que deux ailerons ſur le dos; cependant pluſieurs auteurs l'ont mis au nombre des *aſellus* & des *gadus*, & j'ai cru devoir en dire quelque choſe, parce qu'on en ſale & qu'on en vend ſous la dénomination de *morue longue.* J'aurai occaſion d'en parler plus amplement dans une autre ſection, ſection I.

Lingue (petit) ou *merlu barbu*. Poiſſon du genre des morues, qui ſe prend dans la Méditerranée & à Schetland, qui n'a que deux ailerons ſur le dos, ſect. I.

Liparis. Poiſſon des lacs, qui a de la reſſemblance avec le hareng & la ſardine, ſect. III.

Lips. Poiſſon du genre des morues, connu ſous ce nom en Islande, ſection I.

Lize, *wittelingue*, *wittingue*. Poiſſon du genre des lieux, merlus, merlans, qui ſert dans le nord à préparer en ſtockfish, ſect. I.

Loadden fild, hareng rude. On donne, ſuivant Horrebows, ce nom à un hareng qui eſt rude au toucher, qui ſe pêche dans les golfes d'Islande, ſect. III.

Lucius. Voyez *Brochet*, ſect. III.

Luciſcus ou *Leuciſcus*. Voyez *Vandoiſe*, ſect. III.

Luſet, on appelle ainſi la truite en Bretagne.

Luts. Voyez *Lieu*, ſect. I.

M

Malcot. Nom que quelques pêcheurs de Breſt donnent au tacaud, ſect. I.

Melette. Nom qu'on donne à Marſeille à un poiſſon du genre des ſardines, que Rondelet comprend dans les aphies, & qu'il ne faut pas confondre avec le melet, ſect. III.

Meniſe. Petit poiſſon connu à Grandville. Voyez *Menuiſe*, ſect. III.

Menuiſe, *meniſe*, *meslis*, *œillet*, *ſaumonnelle*, *blanchaille*, *norrin*, *alvin*, *aphie*. Différens noms qu'on donne à un amas de toutes ſortes de poiſſons, *piſciculi omnium generum*, *ſeu piſcium ſoboles*, dans leſquels on ne laiſſe pas de reconnaître pluſieurs poiſſons qui deviendront grands, comme ſaumoneaux, gattercaux, truitelles, &c. Il y a à Grandville un poiſſon qu'on nomme particuliérement *meniſe*, ſect. III.

Merlan. Poiſſon de la famille des morues, mais qui a la forme plus alongée, la couleur plus brillante & la chair plus délicate, ſect. I.

Merlan de la Méditerranée. Voyez *Merlu*, ſect. I.

Merlan de l'Océan, *gadus imberbis albus*, *aſellus mollis albus*, poiſſon du genre des morues, qu'il ne faut pas confondre avec le merlan de la Méditerranée, qui eſt le *merlucius* ou la merluche, ſect. I.

Merluche, grand merlu de Bretagne, merlan de la Méditerranée, poiſſon qui n'a que deux ailerons ſur le dos, & qui ne doit pas être compris dans le nombre des *gadus* ni des *aſellus* : on ne peut pas non plus adopter la dénomination de merlucius ; mais on en parle ici, parce qu'il ſe pêche ſur le grand banc, & qu'on le prépare comme la morue ſeche ; ce qui me fait penſer que c'eſt ce poiſſon qu'on devrait nommer *merluche*, & non pas la *morue ſeche*. Comme ce poiſſon eſt long, & qu'il a une grande gueule, il eſt probable que la dénomination de *merlucius* vient de *maris lucius*, brochet de mer. Je ſoupçonne que ce poiſſon eſt le wit-

lingue du nord, sect. I.
Merluche. Voyez *Merlan* de l'Océan, sect. I.
Merlucius. Voyez *Merlan* de l'Océan, sect. I.
Merlu barbu. Quoique ce poisson ne soit pas du genre des morues, on verra, sect. I, ce qui m'a engagé à en parler. On nomme au Havre *merlu verdin*, le lieu de Bretagne; en Picardie, on dit simplement *merlu*, sect. I.
Merlu de Bretagne. Poisson qui, n'ayant que deux ailerons sur le dos, n'est pas de la famille des morues, mais qui se sale comme les morues : on en pêche beaucoup sur les côtes de Bretagne, sect. I.
Merlu verdin. Voyez *Merlu barbu*, section I.
Meulenar, petit poisson ressemblant à un petit merlan qu'on prend abondamment à Dunkerque, sect. I.
Meulenaer, en Hollande *molenaar*, poisson très-blanc que quelques-uns appellent *meûnier*, sect. I.
Meûnier. Voyez *Meulenaer*, sect. I.
Meûnier. Voyez *Chevanne*, sect. III.
Moine. Voyez *Prêtre*, sect. III.
Molenaar. Voyez *Meulenar*, sect. I.
Molua. Voyez *Morue*, sect. I.
Molue. Voyez *Morue*, sect. I.
Molva. Voyez *Morue*, sect. I.
Morhua. Voyez *Morue*, sect. I.
Morue. Poisson de mer qui a trois ailerons sur le dos & deux sous le ventre. Nous avons compris dans la premiere section de la seconde partie du Traité général des pêches, tous les poissons de la même famille, c'est-à-dire, qui ont les caracteres des morues ou des *asellus*. On appelle en quelques endroits la morue franche *molue*; en Flandre *cabillaud*; chez les Basques *bacalliau*; en latin *asellus*, *gadus*, *morhua*, *molua*; sur les côtes de Flandres, on appelle les jeunes morues *moruettes*, *guelk*, *doguets* ou *codlingen*, sect. I.
Morue barbue (grande). Voyez *Lingue*, sect. I.
Morue fraîche (petite). Voyez *Tacaud*, sect. I.
Morue franche. Poisson qu'on nomme en Flandre & en Hollande *cabillaud:* on dit en quelques endroits *molus*, sect. I.
Morue longue. Voyez *Lingue*, sect. I.
Morue noire. Voyez *Colin*, sect. I.
Morue de S. Pierre. Voyez *Borrachota* & *ânon*, sect. I.
Moruette. On appelle ainsi en Flandre les jeunes morues, sect. I.
Muge. Voyez *Poisson volant*, sect. III.

N

Nadelle. Nom qu'on donne en Languedoc à la melette, & que Rondelet met au nombre des aphies, sect. III.
Nonnat. On nomme ainsi à Antibes une multitude de très-petits poissons du premier âge. Cette expression vient de *non natus*, à peine nés, sect. III.
Norrin. Voyez *Menuise*, sect. III.

O

Oefs, espece de morue des Norwégiens, sect. I.
Œillets. Voyez *Menuise*, sect. III.

Officier. Petit poiſſon du genre des lieux, qu'on prend à Breſt, & qui a des couleurs tranchantes avec des marques brillantes & argentées, ſect. I.

Ombre. Voycz *Umbre*, ſect. II.

Ovelle. Voyez *Able*, ſect. III.

P

Pagneaux. On nomme ainſi à Lyon les petits carpeaux d'une livre & au-deſſous. Voyez *Carpeau*, ſect. III.

Panchos. Poiſſon du genre des ſardines, qui ſe pêche en Eſpagne ſur la côte de Galice; il a la tête plus applatie que la ſardine, & deux aiguillons près de l'anus, ſect. III.

Pec (harcng). Ce ſont des harengs qu'on prend dans le nord, & qui ſont fort gras, ſect. III.

Peis-argent, nom que le vulgaire donne à l'argentine en Languedoc. Voyez *ce mot*, ſect. III.

Peteuſe. Voyez *Bouviere*, ſect. III.

Petite morue fraîche. Nom qu'on donne à Paris au tacaud. Voyez *ce mot*, ſect. I.

Phoxinus. Poiſſon qui, ſuivant Rondelet, eſt de même genre que les vérons, ſect. III.

Phycis. Suivant Rondelet, ce ſerait le petit merlus; mais il y a beaucoup d'obſcurité dans les deſcriptions des auteurs, ſect. I.

Pichichy, petit poiſſon qui a une nageoire derricre chaque ouie, un aileron au milieu du dos, la tête plus groſſe que le corps, la queue fourchue: il y en a depuis deux poucces juſqu'à ſix: on le pêche au Conquet.

Pichling. Nom que les Anglais donnent aux harengsd'Yarmouth qu'ils ſalent & qu'ils ſauriſſent: la vraie orthographe de ce mot eſt *pickling*, qui ſignifie plutôt l'action de confire & de ſaler le hareng, que le hareng ſalé, qui ſe dit *pickled haring*, ſect. III.

Pierre (poiſſon de S.). Voyez *Goberge*, ſect. I.

Pigo, *cyprinus aculeatus*, poiſſon ſemblable à la carpe, qui a, au milieu de chaque écaille du côté de la tête, une eſpece d'épine ou de boucle piquant comme celle de la raie, ſect. III.

Pilchard. Nom que les Anglais donnent à l'aloſe quand elle eſt petite, ſect. III.

Platane ou *pleſtia*, poiſſon qui a quelque reſſemblance avec la brême, ſect. III.

Pleſtia ou *platane*, poiſſon approchant de la brême, ſect. III.

Poiſſon volant. Eſpece de muge ou de hareng qui ſe prend dans la Méditerranée, qui a derriere les ouies deux nageoires membraneuſes, dont il ſe ſert pour s'élever & voler comme les oiſeaux de leurs ailes, ſect. III.

Poule de mer. Des pêcheurs Normands, donnent mal-à-propos ce nom au *tacaud.* Voyez ce mot, ſect. I.

Preſtra. Voyez *prêtre.* On donne auſſi ce nom en Poitou à l'aubuſſeau ou hauhuſſcau, ſect. III.

Prêtre, *preſtra*, *capelan*, *moine*: petit poiſſon qui ſe pêche dans preſque tous les ports, & qui ſe donne à vil

prix : il ſert à amorcer les haims, ſect. III.

Pucelle. On nomme ainſi à Paris les feintes femelles, ſect. III.

Pucelottes, petit poiſſon qu'on pêche dans la Manche, qui reſſemble beaucoup à l'aloſe ; comme il n'a point de taches ſur les côtés, on peut le regarder comme une jeune aloſe ; ces poiſſons n'ont ni laite ni œufs, ce qui les a fait nommer *grands gais.* Voyez ce mot, ſect. III.

R

René, petite truite noire qu'on prend dans la Moſelle auprès de ſa ſource, ſect. II.

Roce. Voyez *Roſſe*, ſect. III.

Roche. Voyez *Roſſe*, ſect. III.

Rodſchier. Voyez *Rothſchair*, ſect. I.

Rondfish. On appelle ainſi les torſchs qui, étant deſſéchés, ſont longs, ronds & roides comme un bâton, ſect. I.

Roſe. Voyez *Roſſe*, ſect. III.

Roſſe, *rutilus*, petit poiſſon d'eau douce, ainſi nommé à cauſe de la couleur de ſes ailerons & de ſes nageoires qui ſont rouges ; on l'écrit auſſi *roce*, *roſe*, *roche*, ſect. III.

Rotskæring. Voy. *Rothſchair*, ſect. I.

Rothſchair, *rodſchier*, *rotshœring* : nom qu'on donne en Norwege & en Danemarck au torſch fendu dans ſa longueur & deſſéché, ſect. I.

S

Saboga. On appelle ainſi les aloſes en Eſpagne, ſect. III.

Salares, ſaumons qui ne ſont pas parvenus à toute leur groſſeur, ſect. II.

Salmo. Voyez *Saumon*, ſect. II.

Sandherring, hareng de ſable, nom qu'on donne, ſuivant Horrebows, dans le nord, à une eſpece de hareng, ſect. III.

Santé, très-petit poiſſon qu'on pêche en Aunis avec les chevrettes, qui a la peau très-argentée, d'un blanc mat & ſans écailles, ſect. III.

Sarache des Albanois, *ſarachus*, *ſavurus* : poiſſon qu'on pêche en ſi grande abondance dans les lacs d'Albanie, qu'on les ſale pour les tranſporter à Veniſe & à Ancone. Voy. *Célerin*, ſect. III.

Sarachus, poiſſons du genre des aloſes, ſelon Aldrovande ; c'eſt l'*agon* de Belon, ſect. III.

Sarda. Voy. *Sarde.*

Sardanelle, petit poiſſon du genre des agons, ſect. III.

Sarde, nom que Rondelet donne à la ſardine quand elle devient groſſe : il dit encore que la ſarde qu'on pêche en Provence & en Italie, ne differe de la ſardine que parce qu'elle eſt plus groſſe ; ainſi la ſarde de la Méditerranée pourrait bien être le célerin de l'Océan. Le poiſſon qu'on nomme *ſarde* au Havre reſſemble beaucoup au harengue, ſect. III.

Sardella, *ſardanelle*, *ſardelle*, eſpece d'agon ſuivant Belon, ſect. III.

Sardella, poiſſons qu'on croit être de jeunes aloſes, ſect. III.

Sardelle, eſpece d'agon qui, ſuivant Belon, ſe prend après l'hiver dans un lac peu éloigné de Vérone, ſect. III.

Sardina major. Voy. *Célerin*, ſect. III.

Sardine, *ſardina*, poiſſon rond, de la

famille des aloſes & des harengs, qui ſe pêche dans la Méditerranée & dans l'Océan, & qui eſt eſtimé un manger délicat. Belon met la ſardine dans les *chalcidis ;* Rondelet leur conſerve le nom Grec de *trichis* ou *trichias*, & il donne le nom de *ſarde* aux groſſes ſardines, ſect. III.

Sardine des Antilles, poiſſon qui ſe pêche en Amérique. Voyez *Cailleu*, ſect. III.

Sardines d'eau douce & des lacs ; ce ſont les agons de Belon, ſect. III.

Sargus. Voyez *Gardon*, ſect. III.

Sarionès, ſaumons de moyenne grandeur, ſect. II.

Saumon. Conſidérant ce poiſſon en général, j'ai fait une ſection des poiſſons, qui, comme le ſaumon, ont un petit aileron mou ſur le dos, & entre cet aileron & celui de la queue, un petit appendice muqueux qui diſtingue les poiſſons de cette famille d'avec ceux de la famille des aloſes. Ainſi cette ſection comprend les ſaumons proprement dits, les truites, les tacons ou tocans, les thymales, ſarions, lavarets, carpions, umbres, éperlans, &c. ſect. II.

Saumon proprement dit, *ſalmo omnium fere autorum :* c'eſt le plus gros poiſſon de cette ſection. On lui donne différens noms ſuivant ſa groſſeur : on appelle les plus petits *digitales*, quand ils ſont plus gros, *ſalares ;* lorſqu'ils ſont encore plus gros, *ſariones* ; & enfin *ſalmones*, quand ils ſont parvenus à toute leur groſſeur, ſect. II.

Saumoneaux, jeunes ſaumons qui ne ſont pas parvenus à leur groſſeur ; de ce genre ſont les *digitales*, les *ſalares*, les *ſariones.* Voyez le mot *Tocans*, ſect. II.

Saumonelle. Voy. *Menuiſe*, ſect. III.

Savraux, mal à propos nommé dans l'ouvrage *ſuvraux.* On nomme ainſi en Sicile un poiſſon qu'on prend avec des manets comme la ſardine ; on en prend auſſi avec le filet appellé *ſavre*, ſect. III.

Savetier, nom que le vulgaire donne à l'écharde, ſect. III.

Scarabini, très - petits agons. Voyez ce mot, ſect. III.

Scarus ou *ſcari*, nom que quelques-uns donnent à l'aloſe, ſect. III.

Schelfish, nom qu'on donne à l'ânon dans l'Europe ſeptentrionale, ſect. III.

Sergat, petit poiſſon de la famille des morues, qu'on pêche aux ſables d'Olone, & qui reſſemble beaucoup au tacaud. J'ai reçu depuis peu un deſſin de ce poiſſon, qui n'eſt point du genre des *gadus*, puiſqu'il n'a qu'un grand aileron ſur le dos, ſect. I.

Seye. C'eſt le nom qu'on donne en Norwege aux jeunes colins, ſection III.

Shad, nom que les Anglais donnent aux aloſes quand elles ſont petites, ſect. III.

Shellfish, nom qu'on donne à un poiſſon du genre des morues, qui eſt deſſéché, & dont la chair ſe leve par feuillets. Voyez *Aigrefin*, ſect. I.

Siege. Suivant Rondelet, on nomme ainſi en Languedoc de petits poiſſons qui reſſemblent beaucoup au gardon & encore plus à la vandoiſe. Voyez *Fritons.*

Skeggers, truites qui ne ſe pèchent qu'en Angleterre dans les rivieres de Wye & de Severn, ſect. II.

Small-pylchard. Les Anglais regardent la ſardine comme un petit hareng, & la nomment ainſi. Voy. *Sardine*, ſect. III.

Sophio, nom que, ſuivant Rondelet, on donne en Languedoc à la vandoiſe, ſect. III.

Sprat, *ſpret*, *ſparling*, petit poiſſon qu'on prend aſſez abondamment ſur les côtes de Flandre & d'Angleterre. Les uns le regardent comme une groſſe ſardine; d'autres comme de jeunes harengs. Sur les côtes d'Ecoſſe, où il eſt commun, il n'eſt connu que ſous le nom d'*herring ſylt* ou *herringt ſpawn*, qui ſignifie *frai de hareng*, ſect. III.

Stockfish, nom qu'on donne au torſch préparé & deſſéché ſans ſel, ſect. I.

Stuttingen. On nomme ainſi en Islande le dorſch de moyenne groſſeur, ſect. I.

T

Tacaud, poiſſon du genre des morues, qui ſe prend particuliérement ſur les côtes de la Rochelle, ſect. I. On l'appelle auſſi petite morue fraîche.

Tacon, nom qu'on donne à une eſpeee de ſaumoneaux. Voyez *Tocans*, ſect. II.

Tanche. Tinca, *cyprinus muſcoſus*: poiſſon rond & à écailles, qui ſe trouve dans les rivieres, les étangs & même les mares, ſect. III.

Tchebaki, nom qu'on donne en Sibérie au *cyprinus* d'Artédi, ſect. III.

Teſtard. On donne ce nom à pluſieurs poiſſons qui ont la tète aſſez groſſe, mais entr'autres à la chevanne, ſect. III.

Thymale ou *themero*, poiſſon aſſez eſtimé, qui a beaucoup de reſſemblance avec l'umbre & avec la truite, ſect. II.

Tinca, *cyprinus mucoſus.* Voy. *Tanche.*

Tisling ou *torſchet.* Les Islandois nomment ainſi les petits torſchs, ſect. I.

Tocan, *ſalmo minor vulgari ſimilis*: eſpece de ſaumoneau. *Voyez ce mot*, ſect. II.

Torsk, *torſch*: nom qu'on donne dans le nord, en Islande & en Danemarck, à la morue; quelques-uns diſent auſſi *dorſch*, ſect. I.

Torſchet, petit *torsk.* Voy. *Tisling.*

Trichias. Voy. *Sardine*, ſect. III.

Trichis. Voy. *Sardine*, ſect. III.

Tri-tri, nom qu'on donne dans les mers d'Amérique au frai ou aux œufs de pluſieurs poiſſons de mer ou de riviere, ſect. III.

Truite, *trutta. Salmo maculis rubris*, excellent poiſſon de la famille des ſaumons, qui remonte de la mer dans les rivieres, choiſiſſant toujours les eaux vives & rapides, même les ruiſſeaux. On appelle *trutta marina*, celles qu'on prend à la mer; *fluviatilis*, celles qui paſſent toute leur vie dans l'eau douce; &

bécardes

bécardes, celles qui ont l'extrêmité de la mâchoire inférieure recourbée en en-haut, ſect. II.

Truite. Salmo maculis rubris ; excellent poiſſon de riviere de la famille des ſaumons, qui aime les eaux rapides & pierreuſes, & qui a quelquefois la chair ferme & rouge, ſect. II.

Truite gardonniere. On nomme ainſi des truites qui ſont fort friandes de gardon : elles ſont preſque toutes ſaumonnées, ſect. II.

Truite ſaumonnée : on nomme ainſi les truites qui ont la chair rouge : à Tréguier & à Lannion, on l'appelle *dluſelle*, ſect. II.

Truitons, petites truites qu'on prend auprès de Clermont en Auvergne, & dans le pays des Baſques, ſect. II.

Trutta fluviatilis. Truite de riviere, d'étang, de lac, ſect. II.

Tuca, eſpece de merlan plus court, plus plat & plus large que le vrai merlan ; je crois que c'eſt un tacaud ou un lieu.

U

Umbre ou *umble. Salmo minor, umbra vel umbla dictus ;* poiſſon d'eau douce, qui reſſemble à la truite : on l'appelle à Geneve *ombre-chevalier*, ſect. II.

V

Vairon. Voy. *Véron*, ſect. III.

Vandoiſe ou *dard ; luciſcus, albula, jaculus.* Poiſſon de riviere, d'un aſſez bon goût, qui eſt à peu près de la groſſeur d'un hareng, ſect. III.

Vangeron, poiſſon du lac de Geneve, que Geſſner croit être la roſſe d'eau douce, ſect. III.

Véron, vairon. Varius ou *phoxinus ;* très-petit poiſſon d'eau douce, qui a de fort belles couleurs, qui approche aſſez de la forme du gardon, ſect. III.

Vilain. Voy. *Chevanne*, ſect. III.

W

Wittelingue, poiſſon de la famille des morues & du genre des merlans, avec lequel on fait du ſtockfish dans le nord, ſect. I.

Witting : on appelle ainſi dans le nord, à cauſe de ſa blancheur, le poiſſon que dans l'Océan on nomme *merlan*, ſect. I.

Wittling. Voy. *Merlu*, ſect. I.

Wittynk. Voy. *Meulenar*, ſect. I.

Z

Zée-wind ou *windvish.* Les hollandois nomment ainſi une eſpece de lavaret, qu'on prend ſur leurs côtes avec les ſaumons, ſect. II.

EXPLICATION de quelques termes, qui ſont employés dans les trois ſections de la ſeconde partie du Traité général des pêches.

NOTA. Qu'il y a une explication des termes à la fin de la premiere ſection de cette ſeconde partie; mais dans celle-ci on trouvera pluſieurs additions.

A

ABLERET, ſorte de filet, appellé auſſi *carrelet* ou *échiquier*, qui ſert à prendre les ables, ſect. III.

Ablerette, filet qu'on appelle auſſi *ſainettes*, qui ſert à prendre les ables, ſect. III.

Acquereſſe. Voyez premiere partie, *Explication des termes d'art*.

Ailerons. Voyez *Nageoires*, & ſect. I.

Ainettes, petites baguettes, dans leſquelles on embroche les harengs qu'on veut ſaurir, ſect. III.

Aliter, c'eſt mettre les anchois le dos en haut dans des barrils entre pluſieurs couches de ſel, ſect. III.

Allégeur, mouſſe qui, dans les bâtimens pêcheurs d'Yarmouth, aide au leveur à tirer le cable, ſect. III.

Aloſier, filet en forme de ſaine, qui ſert à l'embouchure de la Seine à prendre des aloſes, ſect. III.

Amphibies, on appelle ainſi les animaux qui peuvent vivre alternativement dans l'eau & ſur la terre, ſect. I.

Anadromoi, nom qu'on donne aux poiſſons qui remontent de la mer dans les rivieres, ſect. III.

Andolium, préparation qu'on donne en Flandre à la morue qui ſe pêche à la côte, ſect. I.

Appât de fond: on nomme ainſi des appâts qui tombent au fond de l'eau, & qui attirent le poiſſon dans un endroit. Premiere partie, ſect. I, & ſeconde partie, ſect. III.

Appétits, harengs préparés en demi-apprêt, peu ſalés & peu fumés, qui ſont plus eſtimés que les harengs ſaurs, ſect. III.

Avaloire, digue établie ſur une riviere, pour prendre des ſaumons, ſect. II.

B

Baiſés, harengs qui ſe ſont collés l'un contre l'autre à la ſaurifferie, ſect. III.

Bardingue, lignes que les pêcheurs de Provence amarrent à leur filet pour prendre des ſardines, ſect. III.

Barges. Voyez premiere partie, *Explication des termes*; & ſeconde partie, ſect. III.

Baſſouin, cordage qui répond d'un bout à la ralingue du filet, & de l'autre au halin, ſection III.

Baudrier. Voy. *Eſpata betharra*, ſect. III.

Baume (voile en), voile quarrée qui eſt encapelée ſur une demi-vergue, ſect. III.

Bavette, faîtieres de terre dont on couvre les œils de bœuf dans les ſauriſſeries, & qui ſont diſpoſées pour laiſſer échapper la fumée, ſect. III.

Bec d'encre, matelot qui love le cable & mouille l'ancre, ſect. III.

Beug, petit filet dont ſe ſervent les Hollandais pour prendre des morues ; ils les halent à la rame, avec de petits bateaux, ſect. I.

Biptérygien, poiſſon qui n'ont que deux ailerons ſur le dos, ſect. I.

Biſcayennes : voyez premiere partie, *Explication des termes*, & ſect. III.

Boot, bateau pêcheur dont les Anglais ſe ſervent, principalement à Yarmouth, pour la pêche du hareng, ſect. III.

Bouée, morceau de bois léger ou de liege qu'on attache à une ancre, pour indiquer où elle eſt mouillée, ſect. III.

Bouffis, harengs bouffis. Voy. *Appétits* & *Craquelots*, ſect. III.

Bougons (harengs), ce ſont ceux qui ont perdu la tête ou la queue, ſect. III.

Bouride, ſorte de ſauce ou ſoupe, que les Provençaux font avec du poiſſon & de l'ail.

Bourſet. Voyez *Miſaine* ; & premiere partie, *Explication des termes*.

Bouſſards ou *à la bourſe* : on appelle ainſi des harengs, qui ont frayé nouvellement, & qui ne ſont pas remis de la maladie du frai, ſect. III.

Boyer le poiſſon, c'eſt le vuider de ſes inteſtins & le ſaler ; ce terme eſt en uſage à Piriac en baſſe-Bretagne, ſect. III.

Brailler, c'eſt donner une demi-ſalaiſon au hareng, ſect. III.

Branchies, organes des poiſſons qui leur tiennent lieu de poumons ou d'organes de la reſpiration, & ſont formés de parties dures & de parties molles ; on les nomme improprement *ouies* ou *guignes*, ſect. I.

Bregin, *voyez* à la fin de la premiere partie, *Explication des termes*.

Brehaigne, ſe dit de tout animal qui ne conçoit point, & particuliérement des poiſſons qui n'ont ni laite ni œufs, ſect. III.

Broquer, ce mot ſe prend en pluſieurs acceptions, & ſe dit des poiſſons qu'on attache aux haims pour ſervir d'appât : *voyez* premiere partie, *Explications des termes*. On dit auſſi que les poiſſons ſe broquent ou ſe maillent dans les manets, lorſqu'étant engagés dans une maille par la tête, ils ſont retenus par les ouies, de ſorte qu'ils ne peuvent s'échapper, ſect. III.

Brûlés (harengs), voyez *Echaudés*.

Brûlés (harengs), ce ſont ceux dont la chair eſt trop deſſéchée, parce qu'on a trop mis de ſel, ou du ſel trop nouveau, ſect. III.

Brûlés, harengs qui ont été pouſſés d'un trop grand feu à la fauriſſerie, & ſont abſolument de rebut, ſect. III.

Brûmée, ſe dit de la morue ſur laquelle on voit une petite pouſſiere rouſſâtre ou brune, ſect. I.

C

Camion, ſorte de voiture à deux roues, qu'on traîne à bras, & qui ſert à tranſporter des fardeaux, ſect. III.

Capeiron, ſorte de pêchette en demi-ellipſe, qui ſert dans le Comtat Venaiſſin à prendre des truites, ſect. II.

Caquer le poiſſon, c'eſt lui ouvrir la

gorge & lui arracher les ouies, ſect. III.

Caques (barrils), barrils dans leſquels on met le hareng blanc ſalé, ſect. III.

Caqueuſe, femme qui, avec un petit couteau qu'on nomme *caqueux*, ôte les ouies & une partie des entrailles au poiſſon qu'on doit ſaler en blanc : on les appelle auſſi *habilleuſes*, ſect. III.

Caqueux, couteau qui ſert à caquer le hareng. *Voyez Caquer*, ſect. III.

Caravelle, bâtiment Français fort ſemblable à la quaiche Anglaiſe, qui porte une grande voile quarrée, ſurmontée d'un perroquet, avec un petit artimon. *Voy.* premiere partie. *Explication des termes*, ſect. III.

Cartilagineux (poiſſon), ſont ceux dont le ſquelette n'eſt pas dur, ſect. I.

Cartonner, paſſer un petit morceau de papier roulé au travers des boules de verre qui ſervent à faire les fauſſes perles, ſect. III.

Cauche, nom qu'on donne ſur la Loire à des anſes où ſe tiennent les aloſes pendant la chaleur du jour, ſect. III.

Cavelerné, nom que les Norwégiens donnent à des flottes de bois léger qu'ils mettent à la tête du filet au lieu du liege, ſect. I.

Cétacées, on nomme ainſi les grands poiſſons, tels que la baleine, qui ont des poumons, qui ſont vivipares, & dont pluſieurs allaitent leurs petits, ſect. I.

Chaland, bateau pêcheur de la riviere de Bordeaux, qui porte un mât avec une voile & quelquefois deux, ſect. III.

Chanlattes ou *Ecanlattes*, eſpece d'échelles de menuiſerie dans leſquelles on ſuſpend les harengs attachés aux ainettes, qu'on veut faire ſaurir, ſect. III.

Charbonnée (morue), voyez *Brumée*, ſect. I.

Charniers ou *Foaſſiers*, futailles dans leſquelles les pêcheurs Normands dépoſent les foies qui ſervent à faire l'huile de morue, ſect. I.

Chaſſe-marée, bateau qui ſert à diſtribuer le poiſſon le long des côtes en Bretagne : *voyez* ce mot à la fin de la premiere partie, *Explication des termes*, ſect. III.

Chaſſeurs (harengs de) : on appelle ainſi en Hollande les harengs que des alleges prennent des pêcheurs, & livrent promptement aux marchands, ſect. III.

Chin-choures, filet dont les Eſpagnols ſe ſervent pour la pêche des ſardines ; c'eſt le même que le ſardinaye de Provence, ſect. III.

Clincart ; voyez premiere partie *Explication des termes.*

Colet, cercle du haut des tonneaux, ſect. III.

Colibet, nom que les pêcheurs de morue donnent à un morceau cartilagineux aſſez délicat, qui ſe trouve ſous la langue des morues, ſection I.

Colonne, les Provençaux nomment ainſi ce que les Bretons appellent *Bandingue ; voyez* ce mot, ſect. III.

Cordier, bateau qui ſert pour la pêche aux cordes, ſect. III.

Coreſſe : on appelle ainſi à Dunkerque l'endroit où on ſaurit le hareng, & qu'on nomme ailleurs *ſauriſſerie*, ſect. III.

Corrette, voyez *Coreſſe*, ſect. III.

Cornés (harengs), ce terme ſe dit des harengs prêts à frayer, dont la chair eſt molle, la laite petite, & qui deviennent coriaces dans le ſel, ſection III.

Corve, bâtiment peu différent des dogres dont ſe ſervent les Hollandais pour la pêche, ſect. III.

Côtiers, on appelle ainſi les mariniers qui aident à la manœuvre, & virent au cabeſtan ſur les bâtimens employés à la pêche du hareng dans la Manche, ſect. III.

Coue, calebaſſe dont on ſe ſert à la Guadaloupe pour débiter de petits poiſſons, ſect. III.

Couraux, petits bateaux de la Garonne ; *voyez* premiere partie, *Explication des termes*, ſect. III.

Couvrée, filet qui ſert dans la Loire à prendre les feintes, & qu'on nomme ailleurs *feintier*, ſect. III.

Craquelotiere, femme qui prépare les harengs bouffis, qu'on nomme *craquelots* ou *appétits*, ſect. III.

Craquelots, harengs peu ſalés & peu fumés : voyez *Appétits*, ſect. III.

Cruſtacées, on nomme ainſi les animaux aquatiques qui ſont couverts d'une enveloppe oſſeuſe plus ou moins dure, ſect. I.

Cuirier, ſorte de tablier de cuir lié à la ceinture, avec une bavette qui va juſqu'au menton, dont ſe ſervent les pêcheurs Picards & Normands, ſect. III.

Culetin, nom d'une voile que les pêcheurs de morue mettent pour précipiter la dérive d'un vaiſſeau qui étant en pêche va côté en travers, ſect. I.

Cul rond, cul quarré, queue d'oiſon ; noms qu'on donne à différens bateaux Polletois, ſuivant la forme de la poupe, ſect. III.

D

Danne, cabane que les pêcheurs conſtruiſent en différentes parties de leurs barques, pour ſe loger, ou pour d'autres uſages, ſect. III.

Dégorger, c'eſt faire perdre aux carpes ou autres poiſſons leur goût de vaſe, en le tenant quelques jours dans l'eau vive, ſect. III.

Délimonner, les cuiſiniers nomment ainſi une préparation qu'ils donnent aux poiſſons, pour ôter la mucoſité qui eſt ſur leurs écailles, ſect. III.

Dépendeurs, ouvriers qui ôtent les ainettes des chanlattes, lorſque les harengs ſont ſuffiſamment deſſéchés & fumés, ſect. III.

Dogre, bâtiment Hollandais ſervant pour la pêche ; *voyez* premiere partie, *Explication des termes*, ſect. III.

Domiciliés, on appelle ainſi les poiſſons qui ſe prennent toute l'année ſur nos côtes, ſect. I.

Doublés, on appelle ainſi les barrils qui ſont entiérement couverts de cercles, ſect. III.

Drogueurs, bâtimens pêcheurs Polletais.

E

Echanlattes ou *Ecanlattes;* voyez *Chanlatte*, ſect. III.

Echaudés (harengs), ſont ceux qui ont été pouſſés à un feu trop vif dans les rouſſables, ſect. III.

Eclaire, ouverture pratiquée à la table à habiller la morue verte, pour faire tomber le poiſſon dans la cale du vaiſſeau, ſect. I.

Ecoreur, homme chargé par l'équipage de tenir compte du poiſſon qu'il livre aux marchands, ſect. III.

Egorgés, harengs auxquels les femmes ont emporté la tête en les habillant, ſect. III.

Eiſſaugue, ſorte de ſaine à manche d'uſage en Provence. *Voyez* premiere partie, *Explication des termes*, ſect. III.

Empipeur, tonnelier qui arrange les harengs ſaurs dans les tonnes, ſect. III.

Erpion. Voyez *Eſpion.*

Eſclipot, caiſſe dans laquelle on laiſſe tomber la morue tranchée & habillée, ſect. I.

Eſpata betharra, herbe à l'épée, nom que les Baſques donnent à des plantes marines, ſect. III.

Eſpion, filet peu différent du ſardineau des Provençaux, dont ſe ſervent les Catalans pour la pêche des ſardines, ſect. III.

Eſſence d'orient, nom qu'on donne aux écailles des ables, préparées pour faire les perles fauſſes, ſect. III.

Etau, terme dont ſe ſervent les pêcheurs de la Loire, au lieu d'*étal*, pour dire que leur filet eſt ſédentaire, ſect. III.

Etriquer, paſſer les doigts entre les harengs qui ſont aux ainettes, pour empêcher qu'ils ne ſe touchent, ſect. III.

Eventés. On dit que des harengs ſont éventés, quand ayant perdu leur eau, ils ſont jaunes, fades & puans, ſect. III.

Eventrés, poiſſons qui ont le ventre ouvert, & laiſſent appercevoir leurs entrailles, ſect. III.

F

Feintier, filet deſtiné à prendre des feintes, qui ne differe de l'aloſier, que parce que ſes mailles ſont un peu moins grandes & moins ouvertes. Voyez *Aloſier*, ſect. III.

Fieurring far, nom que les Norwégiens donnent aux bateaux qui ſervent pour la pêche de la morue; ils ne portent qu'un mât & une voile, ſect. I.

Filadiere. Voyez premiere partie, *Explication des termes*, ſect. III.

Filet à jeter. Voyez *Jeter.*

Fincelle, ralingue qui borde la tête d'un filet, ſect. III.

Flameque. Voy. *Marſaique.*

Flottes (cordon de), nombre de flottes enfilées par une corde, ſect. III.

Foin, duvet blanc ou brun qu'on trouve ſous l'enveloppe cruſtacée des écreviſſes, ſect. I.

Foque. Voy. *Culetin*, & ſect. I.

Forciblement, nom qu'on donne à un des ouvriers employés à la pêche du hareng dans la Manche, qui eſt chargé d'attacher les barrils au halin, au moyen des bandingues, & de les détacher quand on tire le

filet à bord, sect. III.

Frai ou *Fraie*, se dit également des œufs de poissons, & des poissons nouvellement éclos. Le tems où les poissons jettent leurs œufs, s'appelle *la saison de la fraie*, sect. III.

Frelater, c'est passer le hareng paqué d'une futaille dans une autre, sect. III.

Frigaud, hareng préparé dans des barrils en sauce, sect. III.

G

Gaffeau. Voyez premiere partie, *Explication des termes*, au mot *Gaffe.*

Gai (hareng), hareng dans lequel on ne trouve ni laite ni œufs, sect. III.

Gaines, nom qu'on donne à Geneve aux petites truites, sect. II.

Galet, nom que les Languedociens donnent à une bouée ou signal de liege, sect. III.

Garbele, petit vertaulet à mailles très-serrées, dont on se sert dans le Comtat-Venaissin, pour prendre des truites, sect. II.

Garçon de cour, ouvrier qui préside en l'absence du maître-saleur, aux salaisons du hareng, sect. III.

Garn-Soettning: les Norwégiens nomment ainsi le filet qui leur sert à prendre les morues, sect. I.

Garum, sauce qui se fait avec des anchois fondus dans leur saumure, avec de l'huile & des épices, sect. III.

Gau ou *Meulette*, nom que les pêcheurs donnent à l'estomac de la morue, sect. I.

Gialder, *hialder*, cabanes qui sont seulement garnies de lattes, pour que l'air les traverse. Les pêcheurs du nord y suspendent le poisson qu'ils veulent dessécher, sect. I.

Gibet, sorte de chevalet de charpente sur lequel on couche le mât d'un bâtiment pêcheur, quand on est en pêche, sect. III.

Giraſol, pierre précieuse de la nature des opales, sect. III.

Gondoles. Voyez premiere partie, *Explication des termes*, & seconde partie, sect. III.

Gonnes, grosses tonnes dans lesquelles on met dans le nord le saumon salé, sect. II.

Gouelette, petit bâtiment dont les pêcheurs de morue se servent pour la pêche : ils sont fort taillés, ont beaucoup de façons & une longue quille, sect. I.

Graiſſin, espece d'écume qu'on apperçoit à la surface de l'eau, dans les endroits où les poissons se rassemblent pour frayer, sect. III.

Gravettes, vers qui servent d'appât aux pêcheurs de la Hougue, pour prendre le merlan, sect. I.

Grenier (sardines salées en), sardines qu'on sale en tas, à peu près comme nous avons dit qu'on sale la morue, sect. III.

Gueldre. Voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Guignes, nom que les pêcheurs donnent aux ouies des poissons, sect. III.

Guildive. Voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Guingettes, petites brouettes sur les-

quelles on ne voiture qu'un barril, ſect. III.

H

Habilleuſe. Voy. *Caqueuſe.*

Hale-avant, mitaines de groſſe étoffe dont ſe ſervent les pêcheurs, pour préſerve les mains d'être bleſſées, ſect. III.

Halin, corde ou auſſiere qu'on amarre au bout des filets pour les traîner. *Voyez* premiere partie, vocabulaire, au mot *halin, Explication des termes*, ſect. III.

Haque (à la): on appelle de ce nom les harengs préparés & ſalés, pour fournir d'amorces aux pêcheurs aux haims, ſect. III.

Hareng halbourg, eſpece de hareng fort gros, qui ſe pêche aſſez communément avec le maquereau dans les manets, & dans les mois de juin & de juillet, ſect. III.

Harengade : on nomme ainſi en Provence des harengs ou des ſardines ſalés en blanc, ſect. III.

Harengaiſon : on appelle ainſi la ſaiſon où les harengs donnent ſur la côte, ſect. III.

Havena, filet en uſage en Saintonge, pour prendre les feintes, pucelles ou gattes, qui eſt le même qu'on appelle ailleurs *haveneau & ſavenelle.* Voyez premiere partie, au vocabulaire, ces deux mots, ſect. III.

Haveneau. Voy. *Havena.*

Herbe à l'épée. Voyez *Eſpata betharra.*

Heu. Voyez *pl. VII, fig. 5*, & au vocabulaire de la premiere partie, à ce mot; il faut ſeulement ſubſtituer le mot de *vergue* à celui de *varungue*, qui a été mis mal-à-propos, ſect. III.

Hialder. Voyez *Gialder.*

Hotteurs, *hottiers*, *hotteroniers*, ſont des gens qui portent dans des hottes, chez le marchand ou au marché voiſin, les harengs qu'on vend frais, ſect. III.

Houiller les barrils, c'eſt achever de remplir les barrils, quand on les a ſautés; ou verſer de la ſaumure par le bondon, lorſqu'ils ſont enfoncés, ſect. III.

Huche. Voyez *Jardinet*, ſect. II & III.

I

Imbrocco, manet de fil très-délié, dont on ſe ſert ſur la côte de l'état Eccléſiaſtique, pour pêcher les anchois, ſect. III.

Inquereſſe, ouvriere qui met les harengs aux ainettes, pour les porter au rouſſable, ſect. III.

J

Jambe. Voy. premiere partie, *Explication des termes.*

Jardinet, petit parc qu'on fait ſur le pont des bâtimens de Dieppe, pour y dépoſer le hareng, ſect. III.

Jaudre, nom que les Bretons donnent aux herbiers marins, ſect. III.

Jeter (filet à): on appelle ainſi dans le Rhin, un petit épervier à mailles ſerrées, qu'on jette aux endroits où on a raſſemblé des ables, avec différens appâts, ſect. III.

Jonche, gance de corde qui ſert à joindre pluſieurs pieces de filet, l'une au bout de l'autre, ſect. III.

K

Kol, grand filet que les Hollandais traînent

nent à la remorque ſous voile, pour prendre des morues, ſect. I.

Krake, ſorte d'ancre ou de cabliere, dont ſe ſervent les Norwégiens, lorſqu'ils vont à la pêche du ſaumon, ſect. II.

L

Lanet. Voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Langue de carpe : on appelle ainſi le palais de la carpe, qui eſt un mets charnu & délicat, ſect. III.

Laſt ou *leſt :* on appelle ainſi un lot de harengs, formé de 10 à 12 milliers ſuivant la façon de compter qui eſt en uſage, ſect. III.

Laxtertre, nom qu'on donne en Norwege aux ſaumons au-deſſous de 9 livres, ſect. III.

Leveur, mouſſe qui leve le cable au ſortir du cabeſtan, ſect. III.

Lime : on appelle ainſi des endroits où la ſurfaee de l'eau eſt unie & comme en repos, où ordinairement il ſe raſſemble beaucoup de ſardines, ſect. III.

Lingard, morue longue qu'on apporte ſalée de l'Amérique, ſect. I.

Lochelle, nom de la petite ſoute d'un bateau de la Manche, ſervant à la pêehe du hareng, ſect. III.

Longs (poiſſons), ceux dont la forme imite celle des reptiles de terre, ſect. I.

Loqués (harengs) : ce ſont ceux qui ont été mordus & bleſſés par des chiens-de-mer, ou des poiſſons voraces, ſect. III.

Loveurs, matelots qui rouent ou lovent les filets dans les bâtimens employés à la pêche du hareng dans la Manehe, ſect. III.

M

Maille, nom que les Provençaux donnent aux pieces de cordage, qui par leur réunion, forment un halin ; de ſorte que, ſuivant ſa différente longueur, on dit qu'il eſt compoſé de tant de mailles, ce qui eſt bien différent des mailles d'un filet, ſect. III.

Mailler, c'eſt fabriquer les filets, ſect. III.

Malacomonoptérygiens: on appelle ainſi les poiſſons qui n'ont qu'un ſeul aileron mou ſur le dos, ſect. III.

Malacoptérygiens : on appelle ainſi les poiſſons dont les ailerons & nageoires ſont ſouples, plians & point piquans, ſect. III.

Malbour. Voyez *Boot*, ſect. III.

Maleſtran, ſardines qu'on met en ſaumure dans une grande baille, pour les paquer enſuite dans des barrils, ſect. III.

Manet. Voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Manigot, braſſard de cuir que mettent les pêcheurs Hollandais qui font la pêche du hareng, ſect. III.

Maniguette. Voyez *Gueldre*, à la fin de la premiere partie, *Explication des termes.*

Manne des poiſſons, papillon dont les poiſſons ſont fort friands, & qui ſert à faire des appâts, ſect. II.

Maraudeurs, viſiteurs établis pour marquer les barrils de harengs ſalés, ſect. III.

Marchais : on donne ee nom aux harengs rétablis de la maladie qu'ils

éprouvent dans le tems de la fraie. On donne auſſi ce nom aux harengs qu'on abandonne par gratification aux matelots, qui choiſiſſent les plus beaux; ce qui les fait nommer *harengs de choix*, *de triage* ou *de l'équipage*, ſect. III.

Marſaique, filet qu'on tend par fond & ſédentaire, ſur le bord de la mer. On prend ce terme dans une autre acception. *Voyez* à la fin de la premiere partie, ſect. III.

Maſſier, matelot qui love le filet dans la ſoute, ou qui l'en tire pour le mettre à l'eau, ſect. III.

Matereau, mât d'avant des bâtimens employés à la pêche du hareng ſur les côtes d'Angleterre, ſect. II.

Mattote, ſoute que les pêcheurs de haute-Normandie font ſous le tillac de leurs bâtimens, pour mettre leurs filets, ſect. III.

Mauvaiſe eau (harengs de), ceux qui ont ſéjourné dans de mauvais fonds, ou qui ſont prêts de frayer, ſect. III.

Meulette : nom que des pêcheurs donnent à l'eſtomac des morues, ſect. I.

Meuſe (morue de), gros cabillaud très-délicat & très-eſtimé, qui ſe pêche à l'embouchure de la Meuſe, ſect. I.

Miſaine, un des mâts majeurs qui eſt à l'avant; ſa voile s'appelle *la Miſaine*, ſect. III.

Moles ; voyez *Pompons*, ſect. I.

Mongoniers : nom qu'on donne aux marchands de ſardines en Languedoc, ſect. III.

Monoptérygiens : nom qu'on donne aux poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos, ſect. III.

Montaiſon ; ſaiſon où les truites quittent l'eau ſalée pour paſſer dans l'eau douce, où elles doivent frayer, ſect. II.

Mouler le hareng, c'eſt le preſſer entre les doigts pour détacher les corps étrangers, & emporter les écailles, ſect. III.

Mous & flaſques ; défaut qui arrive aux harengs auxquels on a trop ménagé le ſel, ſect. III.

N.

Nageoires, parties des poiſſons qui ſont formées de pluſieurs rayons mobiles, joints les uns aux autres par des membranes, & qui leur ſervent à nager, ſect. I.

Naſſe, établiſſement formé en Guienne & au pied des Pyrénées, ſur les rivieres, pour prendre des ſaumons, ſect. II.

Nattée ; on appelle *morue nattée*, celle qui a été endommagée par les nattes dont ſe font les premiers lits ſur le plancher où on établit la pile, ſect. I.

Nattes : les Provençaux nomment ainſi les *flottes de liege*, ſect. III.

Nautier, couteau qui ſert aux pêcheurs de morue pour ôter les noues, ſect. I.

Noire (morue), eſt celle qui a reçu peu de ſel, qui a été ſéchée doucement, & qui a éprouvé, étant en pile, une petite fermentation, ſect. I.

Nott ou *nette*, filet d'uſage en Norwege, qui n'eſt ni leſté ni garni de

flottes, & ne cale que par le poids du fil, ſect. III.

Nuit (hareng d'une), ce ſont ceux qui ont été pris la nuit du jour où on les livre ; *de deux nuits*, ceux qui ont été pêchés deux nuits avant la livraiſon, ſect. III.

O

Ochede, petite ſoute qu'on fait aux bâtimens de haute-Normandie, pour mettre les filets, ſect. III.

Œillons : nom qu'on donne dans la Semoy, aux jeunes ſaumoneaux, ſect. II.

Oiſon (bateaux à queue d'), ſect. III.

Ouies ; voyez *Branchies*, & ſect. I.

Ovipare, ſe dit des animaux dont les petits ſortent tout formés d'un œuf, ſect. I.

P

Paletot, caſaque ſans manches qui ſert aux pêcheurs de la Manche, ſect. III.

Paquer les harengs, c'eſt les arranger le plus preſſé qu'il eſt poſſible dans des barrils, après les avoir ſalés, ſect. III.

Paquereſſe, ouvriere qui paque ou arrange les harengs dans les barrils, ſect. III.

Parmi : les pêcheurs nomment ainſi un cordage qu'ils attachent la moitié de la hauteur du filet & dans toute ſa longueur, pour le ſoutenir & empêcher que les gros poiſſons comme l'aloſe ne le rompent, ſect. III.

Paſſage (poiſſon de), ce ſont ceux qui ne paraiſſent ſur les côtes que dans des ſaiſons marquées, & enſuite diſparaiſſent, ſect. I.

Pec, hareng qu'on pêche dans le nord à Hitland : il eſt très-gras, très-délicat, & on en fait de bonnes ſalaiſons, ſect. III.

Peignés (harengs), poiſſons qui ont perdu leurs nageoires ou beaucoup de leurs écailles, ſect. III.

Pendeurs, ouvriers qui mettent les ainettes garnies de harengs aux chanlattes dans les rouſſables, ſect. III.

Pharillon, petit réchaud dans lequel on fait un feu de flamme, pour attirer le poiſſon la nuit, ſect. III.

Phaſlier ; voyez *Pharillon.*

Pichling : nom que les Anglais donnent aux harengs ſaurs, ſect. III.

Pierres, os durs, plats, d'une forme ovale alongée, qu'on trouve dans le cerveau des merlans, ſect. I.

Pile (ſardines en), ſardines ſalées en tas, & miſes enſuite dans des barrils, ſect. III.

Pinée (morue) ; voyez *Noire*, ſect. I.

Pinoches, chevilles que les tonneliers mettent pour retenir le cercle du jable, ſect. III.

Piſſer, ou tenir les harengs à la piſſe ; c'eſt en diſcontinuer le feu, & laiſſer les harengs égoutter leur eau & leur huile, ſect. III.

Plats (poiſſons), ceux qui ſe tiennent ſur le fond s'abandonnent au courant qui les entraîne, ſect. I.

Plein, hareng plein, eſt celui qui a des œufs ou de la laite dans le corps, ſect. III.

Plein-part : on appelle ainſi dans quelques ports un matelot qui ne fournit point de filet, mais ſeulement ſon travail, ſect. III.

Polletais (grand), ſorte de bâtimens dont on ſe ſert à Dieppe pour la pêche du hareng, ſect. III.

Pompons ou *moles ;* production marine de la forme d'un melon, qui eſt marquée de différentes couleurs, ſect. I.

Pouilleuſe (mer), ſe dit lorſqu'on voit flotter ſur l'eau des taches de graiſſin ; voyez *Graiſſin*, ſect. III.

Prame, bâtiment à fond plat, qui a trois mâts, trois voiles quarrées ſans hunier ni foque, qui ſert en Norwege pour la pêche des morues, ſect. III.

Prime (voyage de) ; les pêcheurs de morue appellent ainſi le premier voyage qu'ils font de l'année au banc de Terre-Neuve, qui fournit une pêche plus abondante que le ſecond, ſect. I.

Prime (pêche de) ; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Q

Quaiche, bâtiment Anglais qui reſſemble aſſez aux caravelles françaiſes, ſect. III.

Quenouilles, bateaux Polletais d'un grand uſage pour la pêche ; il y en a de différentes grandeurs ; on en a donné les dimenſions, ſect. III.

R

Rang (grand) ; les pêcheurs de la Manche donnent ce nom à une grande ſoute dans laquelle ils mettent le poiſſon qui ne peut pas tenir ſur le pont, ſect. III.

Rang d'avant, grande ſoute dans laquelle couche l'équipage, & où on ſerre les cordages, ſect. III.

Rave : voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Raye : nom qu'on donne à un filet qui ſert en Flandre, & ſur la Moſelle, à la pêche des aloſes, ſect. III.

Relouage, pêche du hareng qui ſe fait hors de ſaiſon ; on lui donne ce nom parce qu'on fait de nouveaux marchés avec les matelots ſect. III.

Réſure ; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Rets verguant, ſorte de tramail en uſage ſur la côte de haute-Normandie, qui ſert à prendre des aloſes ; voyez *Aloſier* & *Feintier*, ſect. III.

Riſſole ; voyez premiere partie, *Explition des termes.*

Rogue ; voyez premiere partie, *Explication des termes*, au mot *Rave.*

Romains (barrils), ſorte de barrils deſtinés à contenir des harengs ſaurs, ſect. III.

Ronds (poiſſons), ceux qui nagent communément entre deux eaux, ſect. I.

Rouſſable, étuve où l'on deſſeche & enfume les harengs & ſardines, qu'on prépare en ſaur. Voyez *Coreſſe* & *Sauriſſerie*, ſect. III.

S

Saiſon (poiſſon de) ; on appelle ainſi les poiſſons qui viennent plus abondamment à une côte, ou qui ſont

plus eſtimés dans un tems que dans un autre, ſect. I.

Salabardou : nom que les Baſques donnent à un grand filet avec lequel ils prennent des ſardines, ſect. III.

Salabre ; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Saleur, ouvrier qui ſale le hareng, & qui préſide à toutes les opérations de la ſalaiſon, ſect. III.

Salimora : on appelle ainſi à Naples une ſaumure nouvelle qu'on fait pour remplir les barrils où on a ſalé des ſardines & des anchois, après en avoir égoutté la lymphe, ſect. III.

Sardinau ; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Sardon, ſorte de liſiere faite avec du fil très-fort ou de la ficelle, pour fortifier des filets très-déliés, qu'en Provence on nomme *lin*, ſect. III.

Savenelle ; voyez *Havena ;* & premiere partie, *Explication des termes*, les mots *haveneau* & *ſavenelle.*

Saur, hareng ſaur, foret ou ſauri, eſt un hareng ſalé & fumé avec ſoin, qui peut ſe garder long-tems, ſect. III.

Saureur ou *ſauriſſeur*, ouvriers qui conduiſent l'étuve où l'on faurit le hareng, ſect. III.

Saurin de bouche : on nomme ainſi des harengs ſaurs d'une nuit, & choiſis tout laités. On nomme encore ſimplement *ſaurins*, des harengs qui, ayant des défauts, ſont de rebut, & ſe vendent à bon marché, ſect. III.

Sauter ; c'eſt arranger & comprimer les harengs dans la barrique, en ſautant ſur un faux-fond qui les recouvre, ſect. III.

Sauteur : nom qu'on donne au maître tonnelier qui arrange les harengs dans les barrils, ſect. III.

Sciabica : nom que les Génois donnent à un filet qui reſſemble à une faine, & qui a au milieu une manche, ſect. III.

Schut, petit bateau pêcheur, qui ordinairement ne porte qu'un mât & une voile. Les Ruſſes appellent du même nom les bâtimens qu'ils emploient pour la pêche à Kola, ſect. III.

Sedor, filet en tramail dérivant, dont un bout eſt dans le bateau, & l'autre, répondant à une bouée, flotte au gré du courant, ſect. III.

Seigneux, voyez *Cuirier.*

Seme, nappe de filet dont la tête eſt garnie de flottes, & le pied de bagues de plomb, qu'on tire à terre, après y avoir raſſemblé dans l'eau le plus de poiſſon qu'il eſt poſſible ; on dit plus communément *ſaine*, ſect. III.

Signaux, flottes de liege qu'on ajuſte au bout des bandingues, pour indiquer où le filet eſt mouillé, ſect. III.

Skirping, poiſſon ſéché au vent, qui, en Norwege, tient lieu de pain, ſect. I.

Smak, bâtiment Hollandais très-gondolé, qui porte une grande voile en baume, un perroquet & pluſieurs foques ; il reſſemble beau-

coup au heu, sect. III.

Socletieres, filets à mailles très-petites, dont on se sert en Provence pour prendre des sardines & des soclets, sect. III.

Sommier ; voyez *Colet.*

Spens ou *espens ;* voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Spreck, bâtiment léger & bon voilier ; qui sert à prendre le hareng des pêcheurs, pour le transporter promptement en Hollande, sect. III.

T

Tard (voyage de), second voyage que les pêcheurs de morue font à Terre-Neuve dans l'année, & qui fournit de meilleure morue que le voyage de prime, sect. I.

Teneur, mousse qui reçoit le cable au sortir du cabestan, & le tient ferme pour empêcher qu'il ne ripe, sect. III.

Testacées, se dit des animaux aquatiques, qui sont renfermés dans des coquilles ou boîtes très-dures, sect. I.

Toue, petits bateaux dont les pêcheurs font usage vers Tours & Orléans, pour la pêche de l'alose, sect. III.

Tourmentin ; voyez *Culetin*, sect. I.

Tratta, filet dont on se sert dans l'état de Venise pour prendre des sardines & des anchois, il ressemble au bregin de Provence, sect. III.

Triage (harengs de), ce sont ceux qu'on a choisis sans défaut, tout laités & d'une belle grosseur. Ce choix se fait quelquefois par les marchands ; mais quand il se fait par les femmes occupées à les compter, c'est une fraude, sect. III.

Tricousses, guêtres de treillis, recouvertes d'une grosse étoffe de laine, dont se servent les pêcheurs Picards & Normands, sect. III.

Trieur, ouvrier qui, dans une saurisserie, sépare le bon poisson de celui qui est de rebut, sect. III.

Trinquette, voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Triptérygiens : nom qu'on donne aux poissons qui ont trois ailerons sur le dos, sect. I.

Truie ou *Plate :* nom qu'on donne à Grandville à la morue préparée en vert, quand elle est maigre & plate, sect. I.

U

Urceros : nom catalan d'une manœuvre à l'extrémité de laquelle il y a une bouée ou signal, sect. III.

V

Vatrouille, tampon de laine attaché au bout d'une perche, qui sert à laver les morues, sect. I.

Vantjagens : nom d'un bâtiment Hollandais, qui équivaut à celui de chasseur. *Voyez* ce mot, sect. III.

Vert (Sardines en) ; on appelle ainsi celles qu'on couvre d'un peu de sel, comme les harengs braillés, sect. III.

Vergueux ; voyez *Alosier*, *Feintier* & *Rets verguant.*

Vivipares, se dit des animaux dont les

petits naiſſent vivans, ſect. I.

Vertaulet, filet conique & à manche, qui ſert dans le Comtat Venaiſſin à prendre des truites, ſect. II.

Vrak (harengs ſalés en), c'eſt ceux qu'on met dans des tonnes avec du ſel, juſqu'à ce qu'on le paque avec ſoin dans des barrils, ſect. III.

W

Warnette; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

Warnetteurs, petits bateaux pêcheurs qui ont été en uſage à Dieppe; on ne s'en ſert plus; on y a ſubſtitué des quenouilles, ſect. III.

Y

Yacht, bâtiment Anglais, dont le grand mât eſt fort incliné vers l'avant; il porte une baume, un perroquet & pluſieurs foques à l'avant, ſect. III.

Yolle; voyez premiere partie, *Explication des termes.*

TABLE

DES CHAPITRES ET ARTICLES

Contenus dans cette troiſieme ſection.

CHAPITRE PREMIER. *De l'aloſe.* page 4

ARTICLE PREMIER. *Deſcription de la vraie aloſe.* 6

CHAPITRE II. *De la feinte.* 12

ART. I. *Deſcription de la groſſe feinte.* 14

ART. II. *Deſcription des petites feintes.* 15

ART. III. *De pluſieurs poiſſons de la famille des aloſes.* 16

Cornuo. ibid.

Grand gai ou pucelotte. ibid.

Harengue. 17

CHAPITRE III. *De la pêche des aloſes, des feintes, & des petits poiſſons qu'on nomme, en différens endroits*, aloſeaux, pucelottes, *&c.* 18

Des endroits où l'on trouve plus abondamment des aloſes & des feintes. 19

Des marques extérieures qui font juger qu'une aloſe eſt de bonne qualité. 20

De la ſaiſon la plus propre à prendre de bonnes aloſes, & de celle où il convient d'en interrompre la pêche. ibid.

De la pêche des aloſes à la mer. 21

De la pêche des aloſes ſur les plages, à l'embouchure des rivieres. pag. 22

De la pêche des aloſes dans le lit des rivieres. ibid.

Deſcription des inſtrumens qu'on emploie pour la pêche des aloſes, des feintes, &c. ibid.

De la pêche des aloſes en Flandre, & particuliérement dans la Moſelle. 25

De la pêche de l'aloſe en Normandie, & particuliérement à Quillebeuf. ibid.

De la pêche des aloſes & des feintes dans la Seine près de ſon embouchure. ibid.

De la pêche des aloſes & des feintes dans la Loire. 26

De la pêche de l'aloſe auprès de Bordeaux, dans la riviere de Bayonne & en Gaſcogne. 31

De la pêche des feintes ou pucelles, ou gates, & des petites qu'on nomme *pucelottes* ou *calluaux*, *couvreaux* ou *couvriaux*, ailleurs *couverts*. 33

Notes ſur l'aloſe, qui m'ont été envoyées des pays étrangers. 34

Du débit des aloſes au marché, & de leurs préparations dans les cuiſines. 35

CHAPITRE IV. *Du hareng, en latin* harengus, chalcidis ſpecies (Belon

lon); *en anglais & en allemand* hering, *en italien* haringa. 35
ART. I. *Conſidérations générales ſur le hareng.* 36
Sur la route annuelle des harengs, tiré de l'*Hiſtoire naturelle de l'Iſlande*, par M. Anderſon, & de l'*Atlas de commerce & de mer*, imprimé en anglais à Londres en 1728. 44
Des ſaiſons où les harengs fraient en différens parages, & de la prodigieuſe multiplication de ces poiſſons. 46
ART. II. *Deſcription d'un hareng plein.* 50
Du hareng gai. 55
ART. III. *Conſidérations générales ſur la pêche du hareng.* 56
Des principaux bâtimens qu'emploient les Hollandais, les Anglais & les Français pour la pêche des harengs, qu'ils font au nord, à Yarmouth, ou dans la Manche. 59
Des ſaiſons où l'on trouve les harengs en différens parages, & des variations qui arrivent dans la route de ces poiſſons. 61
Des petites pêcheries où l'on prend des harengs le long des côtes, & qu'on peut regarder comme accidentelles. 65
D'une petite pêche de harengs qu'on fait à la côte avec le filet, nommé *marſeique* ou *flameque*. 66
ART. IV. *De la pêche du hareng dans la Manche.* 67
Sur les défenſes qui ont été faites de continuer la pêche du hareng dans la Manche après le dernier décembre. 68
Détail de l'emménagement d'un bateau pêcheur de la Manche. 73
Des uſtenſiles néceſſaires pour mettre le bateau en état de tenir la mer, & qui ſont fournis par le propriétaire du bateau, comme faiſant partie de ſon gréement. 75
Des uſtenſiles de pêche, que fourniſſent en commun les intéreſſés à la pêche. ibid.
De la répartition des parts entre les intéreſſés à la pêche. 79
Des lieux & des ſaiſons où les pêcheurs s'établiſſent dans la Manche pour faire la pêche du hareng. 82
De l'établiſſement des bateaux ſur le lieu qu'on a choiſi pour faire la pêche; de la miſe des filets à la mer, & de la manœuvre pour les relever. 83
Des circonſtances qui paraiſſent favorables à la pêche. 89
ART. VI. *De la livraiſon du poiſſon au port, & de ſa vente tant aux chaſſes-marée, qu'aux ſaleurs.* 90
De la vente du poiſſon frais aux chaſſes-marée. 91
De la vente du hareng frais aux ſaleurs. 93
Comment on tranſporte les harengs frais chez les ſaleurs. 97
Des défauts qui font rebuter les harengs frais à la livraiſon, ſoit aux marayeurs, ſoit aux ſaleurs. 98
Répartition du profit net de la pêche à tous les intéreſſés. 100
ART. VII. *De la pêche du hareng en*

Bretagne. 102
ART. VIII. *Des pêches du hareng qui ſe ſont hors de la Manche, conſidérées en général.* 109
ART. IX. *De la pêche du hareng au nord par les naturels du pays.* 110
ART. X. *De la pêche du hareng au nord, qu'on appelle* du hareng-pec. 115
Deſcription du hareng pec ou du nord. 116
Détails ſur la pêche du hareng aux côtes de Hitland ou Schetland. 117
Intérêt des propriétaires des bateaux pêcheurs Hollandais. 120
ART. XI. *De la pêche du hareng au nord de l'Angleterre, qu'on a coutume de nommer d'*Yarmouth. 121
Deſcription des harengs qu'on pêche à Yarmouth. 124
Du tems du départ des pêcheurs pour Yarmouth. 125
Des bâtimens dont ſe ſervent les Anglais, les Hollandais & les Français pour la pêche d'Yarmouth. 126
De la pêche du hareng ſur les côtes d'Ecoſſe & d'Irlande. 130
Des habillemens des pêcheurs d'Yarmouth. 131
Salaiſon du hareng à la mer. 132
De la vente & de la livraiſon du poiſſon à Yarmouth dans les ports de la Manche. 133
Du compte du hareng ſalé. 135
ART. XII. *Des préparations qu'on donne aux harengs pour les conſerver.* 136
Du ſel qu'on emploie pour les différentes préparations des harengs. 137
Des barrils pour le tranſport du hareng ſalé. 141
Des ouvriers employés aux ſalaiſons du hareng. 146
ART. XIII. *Idée générale de la ſalaiſon du hareng.* 148
Du hareng qu'on nomme *braillé.* 149
Opération des caqueuſes pour la préparation des harengs blancs. 151
Opération des ſaleurs. 152
Maniere de paquer les harengs. *ibid.*
Préparation du hareng en Bretagne. 154
Paquage du hareng par les Hollandais. 155
Des défauts particuliers aux harengs ſalés en blanc. 156
ART. XIV. *Des réglemens pour réprimer les abus ſur les ſalaiſons de hareng.* 157
ART. XV. *Du hareng ſaur.* 162
Des uſtenſiles dont on ſe ſert dans les ſauriſſeries ou rouſſables. 163
Deſcription des étuves, corettes ou coreſſes. 164
Des ouvriers employés à la préparation des harengs ſaurs. 165
De la préparation du hareng ſaur en France. 166
De la préparation du hareng ſauri en Angleterre. 169
Des défauts qui font mettre les harengs ſaurs au rebut. 171
Des harengs de demi-apprêt, qu'on nomme bouffis, craquelots ou appétits. 172
De la préparation du hareng fumé

à Mecklembourg. 174
Du compte des harengs faurs à la livraiſon. ibid.
De la préparation du hareng pour acquer, qu'on nomme à la acque. 175
Des harengs frigauds. ibid.
ART. XVI. *Du commerce du hareng.* ib.
ART. XVII. *De l'apprêt des harengs dans les cuiſines ; & addition à l'apprêt des aloſes.* 179
CHAPITRE V. *De la ſardine*, ſardina : chalcidis, *Belon :* trichis *ou* trichias, *Rond. En anglais*, ſmall pylchard. 180
ART. I. *Conjectures ſur la route que ſuivent les ſardines.* 182
ART. II. *Des différens lieux où l'on fait la pêche des ſardines.* 184
ART. III. *Deſcription de la ſardine.* 186
ART. IV. *De la pêche des ſardines.* 188
Pêche des ſardines par les Français dans l'Océan, conſidérée généralement. ibid.
Des appâts qu'on emploie en Bretagne pour attirer les ſardines, & qu'on appelle *rave*, *rogue*, *réſure*, *gueldre*, *chevrons* ou *maniguette.* 189
Des différentes barques & chaloupes qui ſervent en Ponant pour la pêche des ſardines. 193
De l'équipage des bateaux ſardiniers. 194
Des conditions & engagemens des équipages en Bretagne. 195
Des filets pour la pêche de la ſardine en Bretagne. ibid.
Des ſaiſons où commence la pêche de la ſardine aux côtes de Bretagne. 198
Maniere de pêcher les ſardines ſur les côtes de Bretagne. ibid.
Pêche des ſardines à Quimper, Douarnenez, Tréboul, &c. 201
Pêche des ſardines à Saint-Jacut & à Saint-Caſt. 202
ART. V. *Vente de la ſardine fraîche en Bretagne.* 203
ART. VI. *De la préparation des ſardines en Bretagne.* 204
Préparation des ſardines en vert. 205
Des ſardines ſalées en grenier. ibid.
De la préparation qu'on nomme *maleſtran.* 206
Préparation des ſardines en pile. 207
Remarques de M. le Roy ſur les deux manieres de préparer les ſardines décrites dans les paragraphes précédens. 208
De la préparation des ſardines en ſimple ſaumure qu'on nomme *anchoiſées.* 210
Des ſardines en daube. ibid.
Des ſardines fauries. 211
ART. VII. *Du commerce que les Bretons font de leurs ſardines.* 212
ART. VIII. *Pêche des ſardines ſur les côtes d'Angleterre.* 213
ART. IX. *Pêche des ſardines dans l'amirauté de Marennes en Saintonge.* 214
ART. X. *Pêche dans l'amirauté d'Olone en bas-Poitou.* 215
Diſcuſſions particulieres ſur les ſardines dites de *Royan*, en Saintonge. 216

ART. XI. *De la pêche des ſardines à la côte de Saint-Jean-de-Luz en Gaſcogne, pays de Labour.* 218
Des filets dont ſe ſervent les Baſques pour la pêche des ſardines. 219
Maniere de mettre le filet à la mer & de le relever. 220
Du retour des chaloupes à terre. 221
De la pêche des Baſques à Fontarabie. ibid.
ART. XII. *Différens mémoires ſur la pêche des ſardines aux côtes d'Eſpagne.* 222
De la pêche des ſardines ſur les côtes de Galice. 224
Pêche des ſardines ſur les côtes des Aſturies. 226
ART. XIII. *De la pêche des ſardines en Portugal.* ibid.
ART. XIV. *De la pêche des ſardines à Gibraltar.* 228
ART. XV. *De la pêche des ſardines en Provence.* 230
Des filets dont on ſe ſert en Provence pour la pêche des ſardines. ibid.
Des bateaux dont ſe ſervent les pêcheurs de la Méditerranée pour la pêche de la ſardine. 232
Des heures auxquelles on fait la pêche. ibid.
Maniere de s'établir en pêche. 233
Deſcription du ſardinal ou ſardinau du Languedoe, ainſi que des filets dont les Catalans ſe ſervent pour y prendre des ſardines. 234
Salaiſons & préparations des ſardines en Provence & en Languedoe. 236
De la pêche des ſardines à Cannes. 238
Maniere de faire les ſalaiſons de ſardines à Cette. 239
ART. XVI. *De la pêche des ſardines dans le royaume de Grenade.* 241
Pêche des ſardines ſur les côtes de Valence. 242
Pêche de la ſardine en Catalogne. 243
Pêche des ſardines & anchois aux côtes de l'iſle Majorque. 245
ART. XVII. *De la pêche des ſardines à la côte de Gênes.* ibid.
ART. XVIII. *Apprêt des ſardines dans les cuiſines.* 246
CHAPITRE VI. *Des anchois.* 247
ART. I. *Deſcription de l'anchois.* 248
ART. II. *De la pêche des anchois.* 250
De la pêche au feu & à la riſſole. ibid.
ART. III. *Appréts & ſalaiſon des anchois en général, ainſi que des ſardines à la façon des anchois.* 253
Préparation des anchois en Bretagne. 254
Préparation des anchois en Provence. 256
ART. IV. *De la pêche & préparation des anchois ſur les côtes d'Eſpagne.* ibid.
Pêche au royaume de Grenade. ibid.
Pêche à la côte de Galice. 257
Pêche des anchois en Catalogne. ibid.
ART. V. *De la pêche des anchois en Italie.* 258
Pêche des anchois à la côte de

Gènes. 258
Pèche à la Gorgone. ibid.
Pèche des anchois & des ſardines dans le royaume de Naples. ibid.
Pèche des anchois & des ſardines en Sicile, & particuliérement à Meſſine. 259
Pèche des anchois & des ſardines ſur les côtes de l'état Eccléſiaſtique. 260
Pèche des ſardines & des anchois en Corſe. 261
De la pèche des ſardines & des anchois dans l'état de Veniſe. ibid.
ART. VI. *Pêche & ſalaiſon des anchois en Hollande.* 262
ART. VII. *Apprêt des anchois dans les cuiſines.* 263
CHAPITRE VII. *De la melette de Marſeille ;* nadelle *en Languedoc ;* aphie *de Rondelet.* 265
ART. I. *Deſcription de la melette.* ibid.
ART. II. *De la pêche des melettes.* 266
CHAPITRE VIII. *De divers poiſſons de mer qui doivent être compris dans la famille des aloſes, des harengs, &c.* 269
ART. I. *Du ſprat, ſpret* ou *ſparlin de Willughby.* ibid.
Deſcription du ſprat *ou* ſpret. 270
ART. II. *Du hareng hugué de l'isle d'Oleron.* 272
De l'eſprot ou ſardine du nord. 273
ART. III. *Du célerin* ou *célan*, celerinus. 274
De la ſarde. 277
ART. IV. *Idée générale de ce qu'on appelle* meniſe *ou* menuiſe *en baſſe Normandie, ailleurs* meslis, *dans d'autres endroits* œillets, *en Provence* ſaumonnelles *ou* aphie, *en quelques endroits* blanchailles, *à Medoc* norrin. ibid.
Du poiſſon appellé *ſanté.* 278
De la meniſe de Grandville proprement dite. ibid.
De l'éprault de Grandville. 279
Du hertault de Grandville. 280
Des harenguelles *ou* harenguettes de Caen. ibid.
De quelques poiſſons qu'on prend en baſſe Normandie, & qui ont beaucoup de rapport avec les ſardines. 282
ART. V. *Des blaquets* ou *blanche de haute Normandie.* ibid.
Du franc-blaquet *ou* de la franche-blanche. 282
Du faux-blaquet *ou* blanche bâtarde. ibid.
De l'aubuſſeau *ou* hauhuſſeau. 283
Du gattereau. 284
De la pèche de ces petits poiſſons. ibid.
De l'harache de Marſeille. ibid.
Du prêtre, preſtra ou capelan. 286
Du poiſſon volant. 287

SUITE DE LA TROISIEME SECTION

DE LA SECONDE PARTIE.

CHAPITRE IX. *Des poiſſons d'eau douce de la famille des aloſes.* 293
ARTICLE PREMIER. *Des ſardines d'eau douce, & des poiſſons d'eau douce qui confinent aux ſardines de mer.* ibid.
Deſcription de la ſardine au lac de Guarda. 294
Des agons de Belon. 295
Du liparis de Belon. 298
De l'achon, auchon ou auçon de la Moſelle. ibid.
ART. II. *De l'able ou ablette, ovelle;* albula minor *ou* alburnus. 299
Deſcription d'un able de moyenne grandeur. 300
De la pêche des ables. 301
De la pêche des ables dans le Rhin. 302
De la pêche des ables en Hollande. 303
De la préparation des écailles des ables. ibid.
ART. III. *Du goujon de riviere;* goeſſon *dans le Lyonnais & en Provence;* gobio fluviatilis : *en allemand* greſſe. 306
Deſcription d'un petit goujon. 307
De l'apprêt du goujon. 308
ART. IV. *Du gardon;* gardo *ou* ſargus. ibid.
Deſcription du gardon. ibid.
De l'apprêt du gardon. 310
ART. V. *De la roſſe de riviere.* ibid.
Deſcription d'une roſſe pêchée dans l'Eſſone. 311
ART. VI. *De la vandoiſe* ou *dard;* leuciſcus, albicula, jaculus. 312
Deſcription de la vandoiſe. 313
ART. VII. *De la chevanne* ou *chevesne* de Belon; *meûnier* de Rondelet 314
Deſcription d'une chevanne. 315
ART. VIII. *De la brême; quelques-uns diſent brame :* brama. 317
Deſcription de la brême. 318
De la brême gardonnée. 320
Du pleſtia ou platane. 321
ART. IX. *De la tanche*, tinca. ibid.
Deſcription d'une tanche de moyenne grandeur. 322
De l'apprêt des tanches dans les cuiſines. 323
ART. X. *De la carpe;* cyprinus. 324
Deſcription de la carpe. 325
De la pêche des carpes. 329
De l'apprêt des carpes dans les cuiſines. 330
De la pêche des carpes dans les pays étrangers. 332
Des différentes eſpeces de carpes. ibid.
De la bordeliere; *ballerus*, Rond. 333
ART. XI. *De la bouviere* ou *peteuſe.* 334
Deſcription de la bouviere. ibid.
ART. XII. *Du véron*, ou *vairon;* varius, phoxinus, *Rond.* 335
ART. XIII. *De l'écharde* ou *épinoche*,

ou *épinarde.* 337
ART. XIV. *Du barbeau* ou *barbotte;* barbus, *Rond.* 338
Deſcription du barbeau. ibid.
De l'apprêt des barbeaux dans les cuiſines. 341
Des petites barbottes ou loches, qui ont été pêchées dans la Seine. ibid.
ART. XV. *Du brochet;* lucius. 343
Deſcription du broehet. ibid.
De la pêche du brochet. 347
De l'apprêt du brochet dans les cuiſines. 348
CHAPITRE X. *Corrections & additions à ce qui a été publié juſqu'à préſent ſur le traité des pêches.* 349
ART. I. *Corrections qui ont rapport à la premiere ſection de la premiere partie du traité général des pêches.* 350
Sur les bateaux pêcheurs du Pollet. ibid.
ART. II. *Sur les bateaux pêcheurs de Dunkerque.* 352
Dimenſions d'un dogre dont ſe ſervent les Hollandais & les Dunkerquois. 353
ART. III. *Diſcuſſion ſur le poiſſon qu'on nomme* merlan *dans la Méditerranée.* 354
ART. IV. *Sur la pêche des petits colins en Norwege, près de Valdrehoue entre Berghen & Drontheim, par M. Frammery, correſpondant de l'académie des ſciences de Paris, & conſul de France en Norwege.* ibid.
ART. V. *Sur la pêche des morues, flétans, & autres poiſſons en Norwege, dans la province de Finmarck.* 358
Deſcription ſommaire des bateaux pêcheurs Norwégiens, & de leurs uſtenſiles de pêche. 359
ART. VI. *Corrections & additions qui ont rapport à la ſeconde ſection de la ſeconde partie du Traité général des pêches, dans laquelle il s'agit des ſaumons & des truites, &c.* 366
Corrections. ibid.
Omiſſions. ibid.
Notes ſur la pêche des ſaumons en Norwege, par M. Frammery, correſpondant de l'académie des ſciences, & conſul de France en Norwege. 367
ART. VII. *Additions relatives à la troiſieme ſection de la ſeconde partie du Traité général des pêches.* 374
Additions à ce qui regarde l'aloſe. ibid.
Addition à l'araehe dont j'ai parlé ci-devant. 379
Addition à ce que j'ai dit des ſardines de Provence. ibid.
Deſcription d'un poiſſon qu'on prend à Saint-Jean-de-Luz, & qu'on y nomme gaſta. 380
Deſcription d'un autre poiſſon nommé hoga, que l'on prend à Saint-Jean-de-Luz. 381
Addition à ce qui eſt dit de la melette. 382
ART. VIII. *De quelques poiſſons du genre des aloſes, harengs ou ſardines, qui ſe pêchent aux environs de la Guadaloupe, deſſinés & décrits par M. Barbotteau, conſeiller au conſeil ſupérieur de cette colonie.* 383

Du petit cailleu, *ſardina caribæarum exilis.* 383
Du cailleu-taſſart, *pl. XVII, fig.* 10. 387
De la ſardine des Antilles, *pl. XV, fig.* 6. 388
ADDITIONS. *Extrait d'un mémoire de M.* DE LA TOURRETTE, *contenant des recherches & des obſervations ſur le carpeau de Lyon.* 389
NOTICE GÉOGRAPHIQUE *des principaux lieux dont il eſt fait mention dans cette troiſieme ſection.* 393
TABLE ALPHABÉTIQUE *des noms des poiſſons dont il eſt parlé dans les trois ſections de la ſeconde partie du Traité général des pêches; avec les noms ſynonymes qui ne ſe trouvent point dans le texte; quelques notices abrégées de ces poiſſons, & des renvois aux ſections.* 417
EXPLICATION *de quelques termes qui ſont employés dans les trois ſections de la ſeconde partie du Traité général des pêches.* 434

SECTION

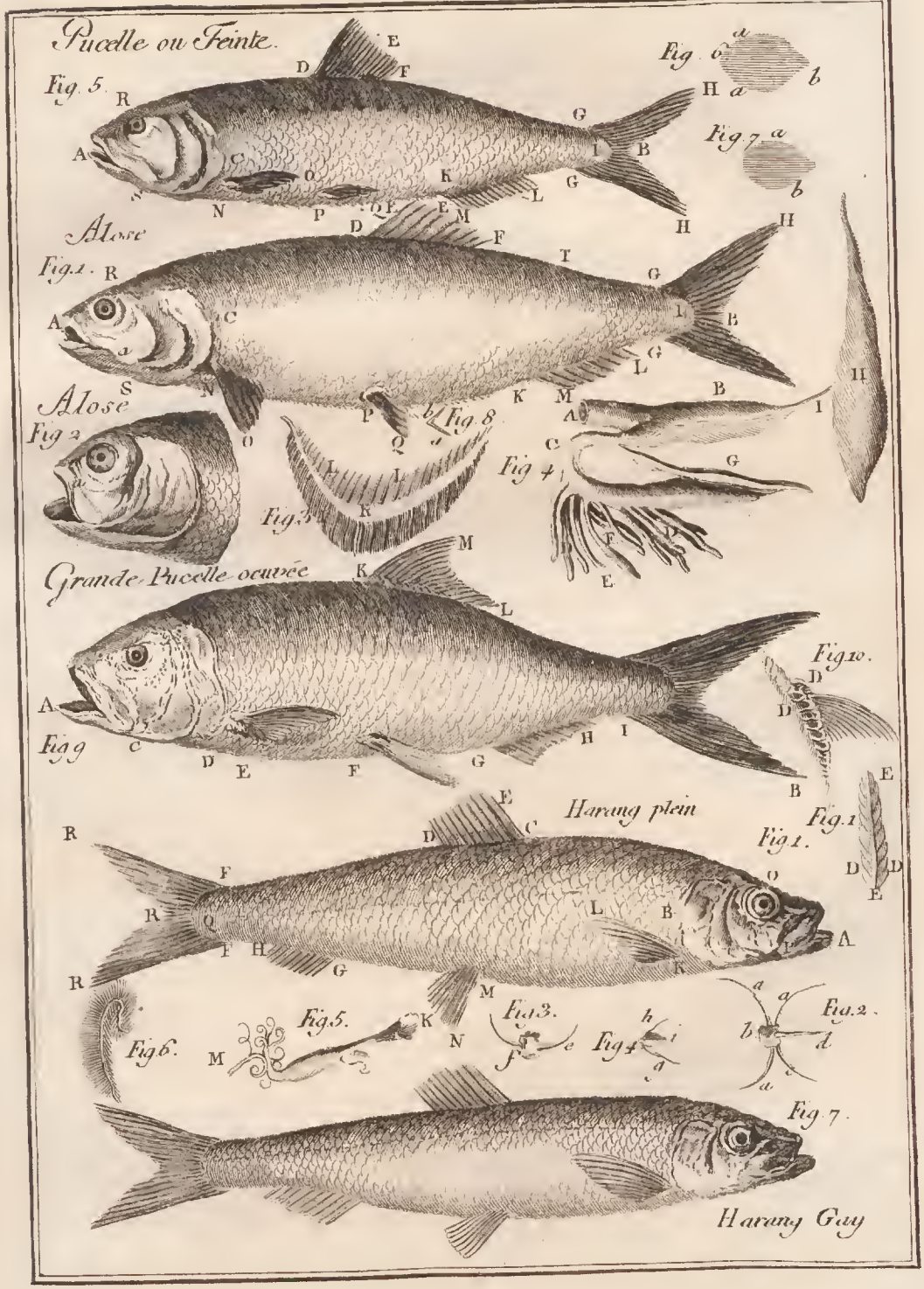

Pucelle ou Feinte.
Fig. 5.
Fig. 6.
Fig. 7.
Alose
Fig. 1.
Alose
Fig. 2.
Fig. 3.
Fig. 8
Fig. 4.
Grande Pucelle ocuvée
Fig. 9
Fig. 10.
Fig. 1.
Harang plein
Fig. 1.
Fig. 6.
Fig. 5.
Fig. 3.
Fig. 4
Fig. 2.
Fig. 7.
Harang Gay

Fig. 5

Fig. 4.

Fig. 3.

Fig. 6.

Fig. 2. Harangue

Fig. 1. Grande Gay

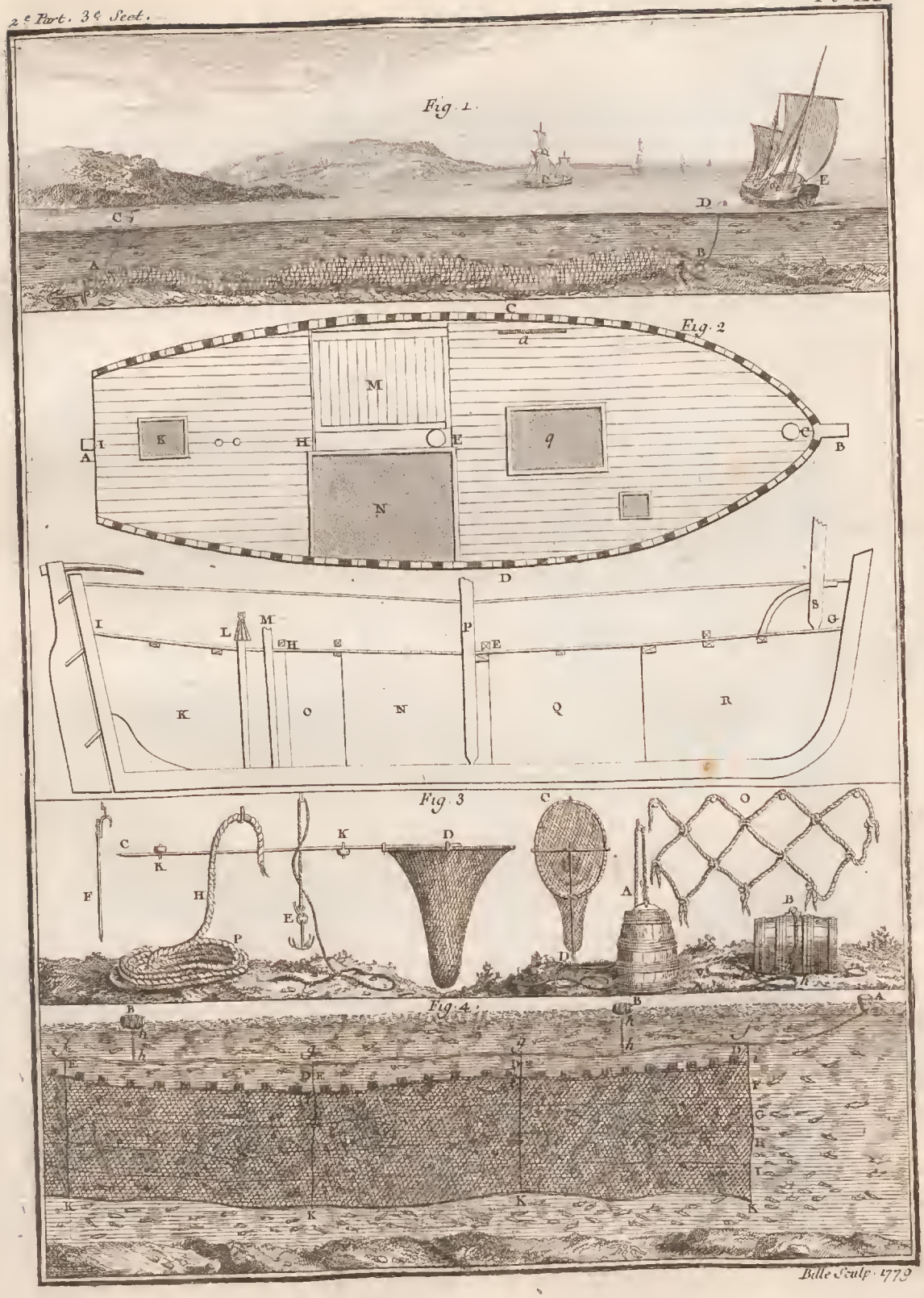


Fig. 1.
C
D
E
A
B
Fig. 2
C
a
M
K
I
A
H
E
q
c
B
N
D
S
G
L
M
P
K
O
N
Q
R
Fig. 3
C
K
D
F
H
E
P
A
O
B
Fig. 4.
B
A
K
K
K
K
Belle Sculp. 1773

Billet Jeulp. 1779.

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 3.

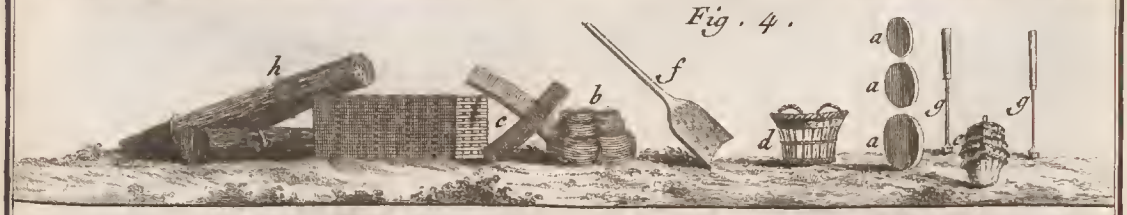


Fig. 4.

Fig. 5.

Sellier Sculp.

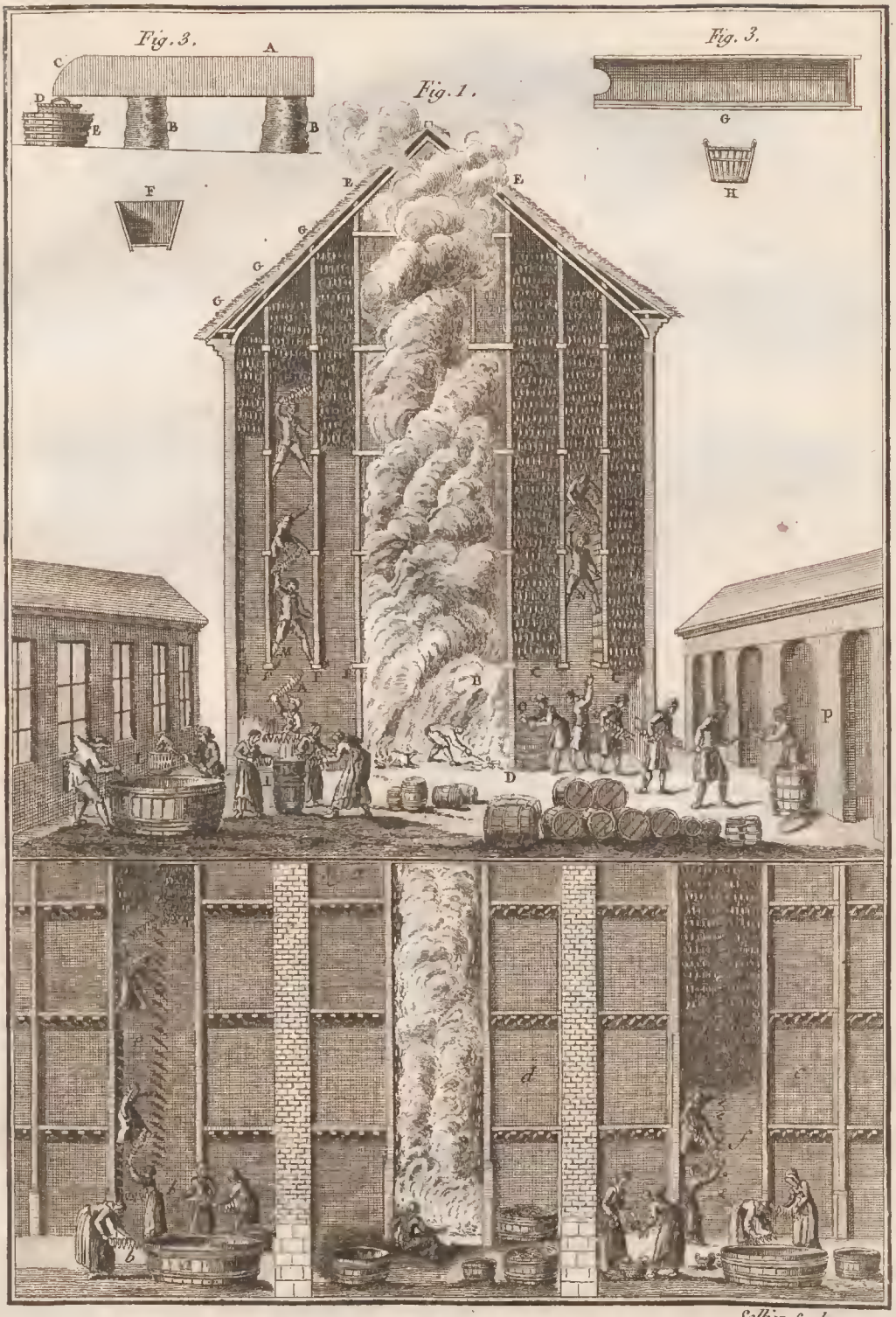


Fig. 3.
Fig. 3.
Fig. 1.
Sellier Sculp. 1779.

Grosse Sardine

Fig. 1.

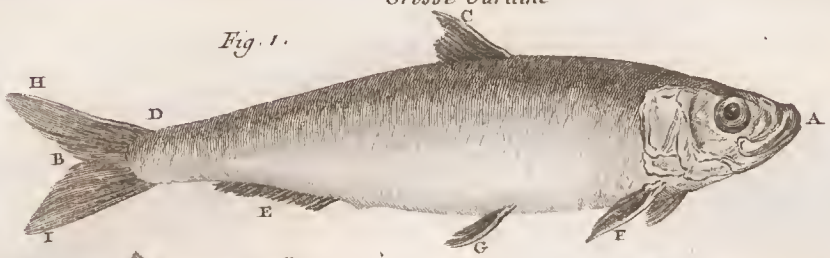


Fig. 3 Harang Halbourg

Petite Sardine

Fig. 2

Fig. 5 Sprat

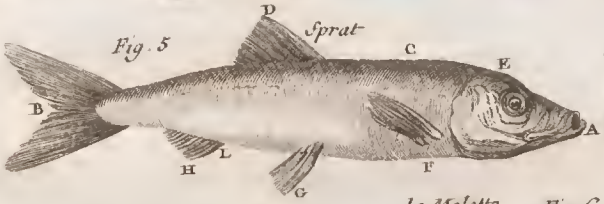
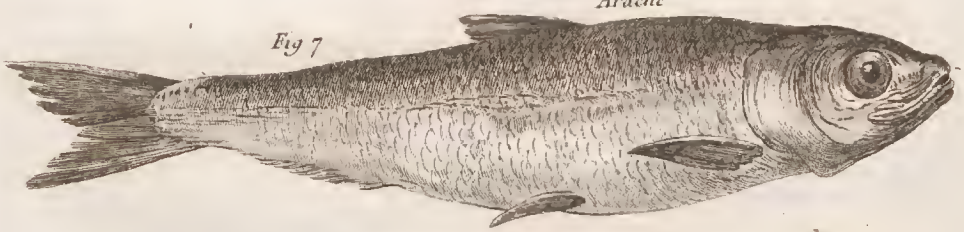


Fig. 4 Frotin

la Melette Fig. 6.

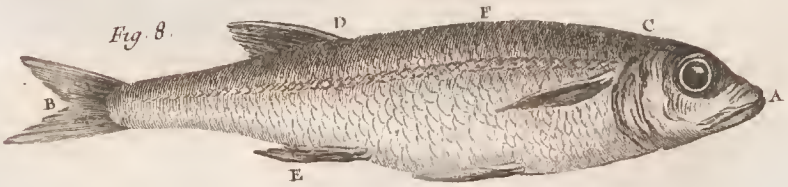
Arache

Fig 7



Pretra de St Malo

Fig. 8.



Haranguette de Caen

Fig 9

Bille Sculp. 1779.

Fig. 4
A
A
Fig. 3
A
C
Fig. 2.
Fig. 1.
B
b
A
C
Bille Sculp

Fig. 1.

Fig. 2.

Mulette Portugaise

Fig. 3.

Tillé, sculp. 1779.

Hirondelle de Mer .

Fig . 5 .

Fig . 4 .

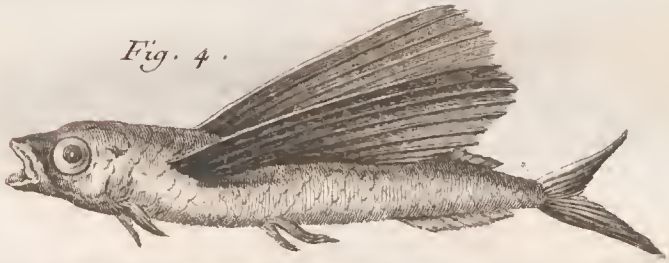
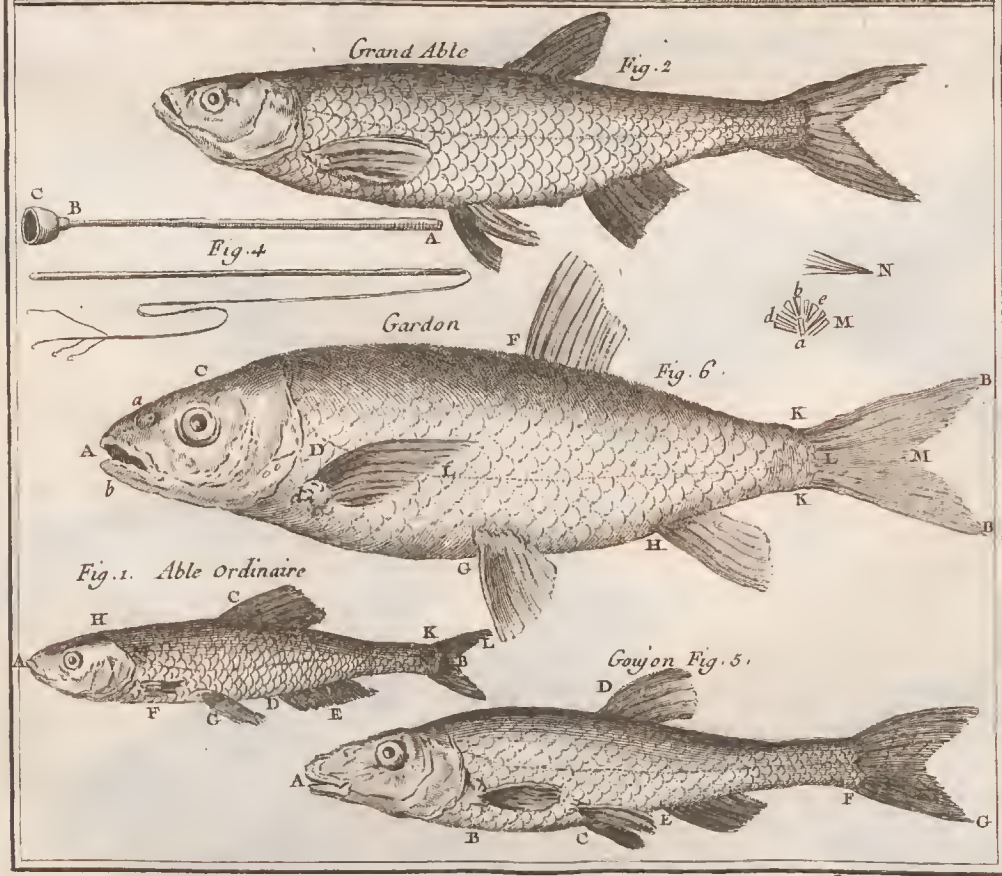


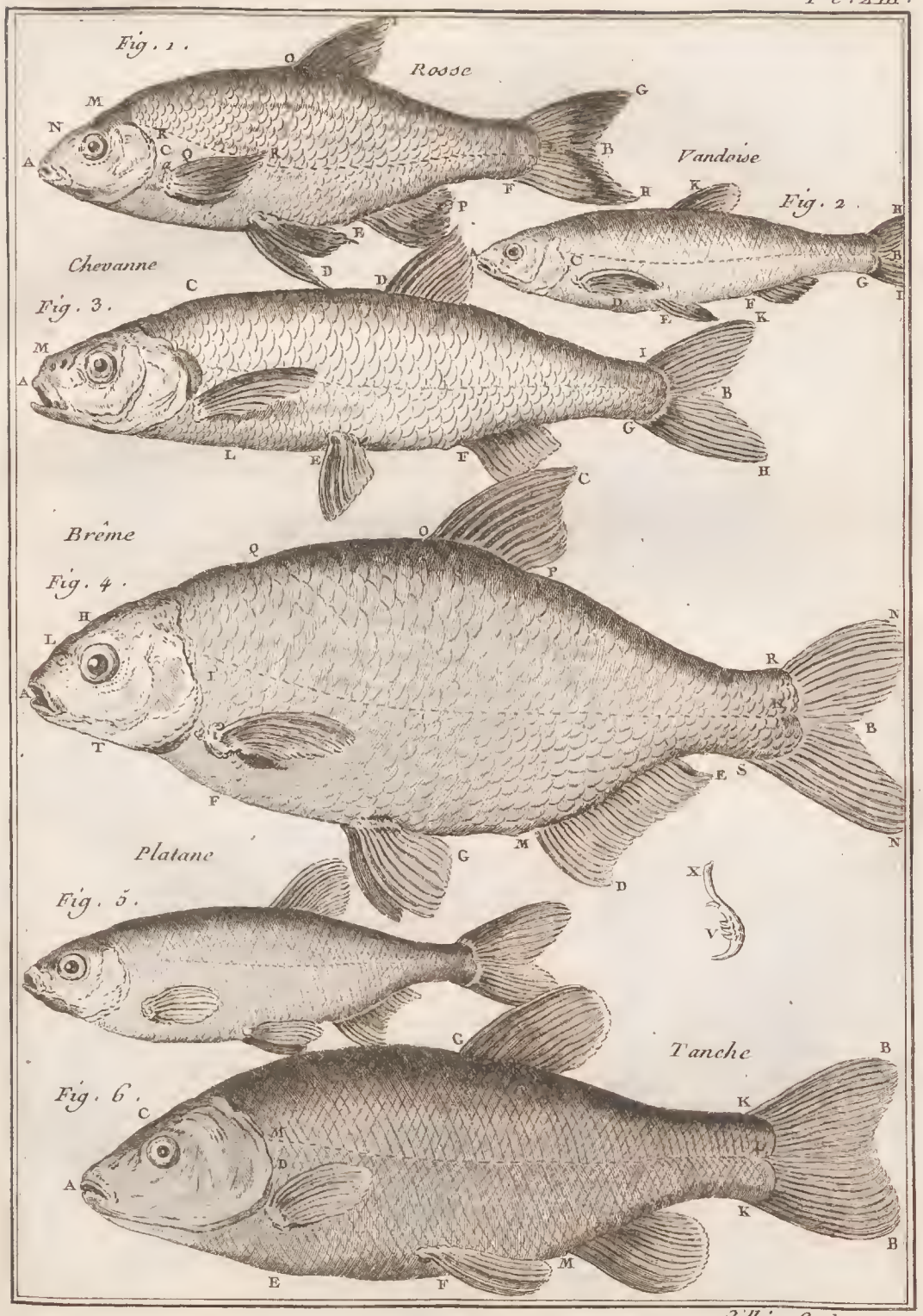
Fig . 2 .

Fig . 1 . Batteau Pecheur Genois .

Bille Sculp . 1779 .



Bille Sculp. 1779.



Billé Sculp. 1779.

Carpe Ordinaire

Fig 1

Fig 3

Carpe a Miroir

Fig 2

Veron Fig 5

Fig. 10

Fig 7

Barbotte Grasse

Franche Barbotte

Fig. 9

Fig. 8

Bouviere

Fig 4

Epinoche

Fig 6

Bille Sculp. 1779.

Brochet

Fig. 2.

Sardine des Antilles

Fig. 6

Barbeau

Fig. 1.

Petit Cailleu

Fig. 5.

Fig. 3.

Fig. 4.

Bille Sculp. 1779.

Fig. 2.

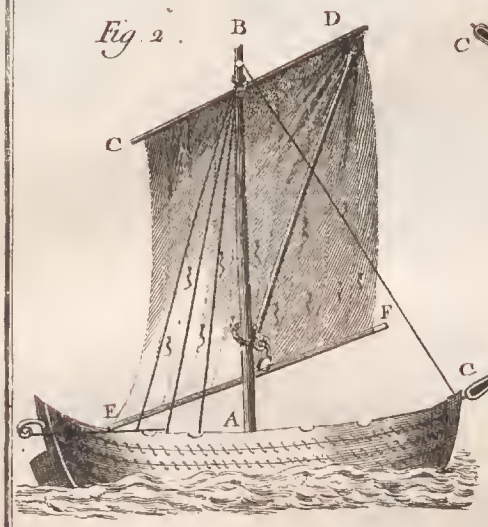


Fig. 1

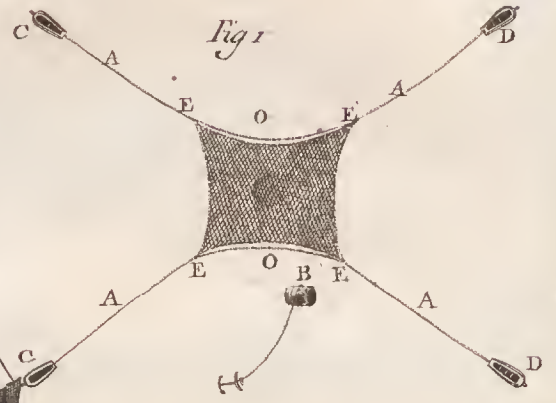


Fig. 3.

Fig. 8.

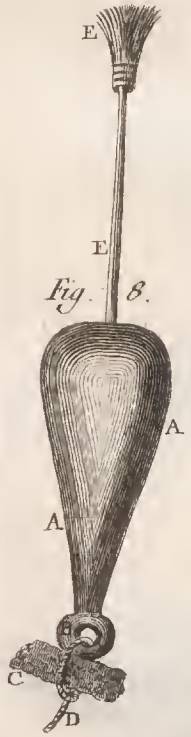


Fig. 4.

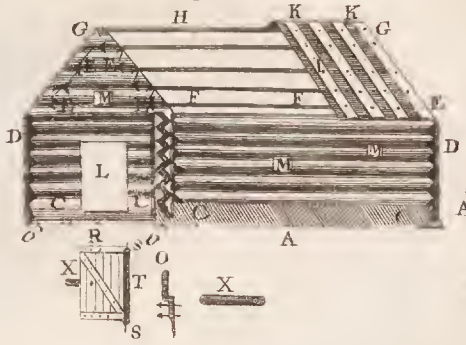


Fig. 7.

Fig. 5.

Fig. 6

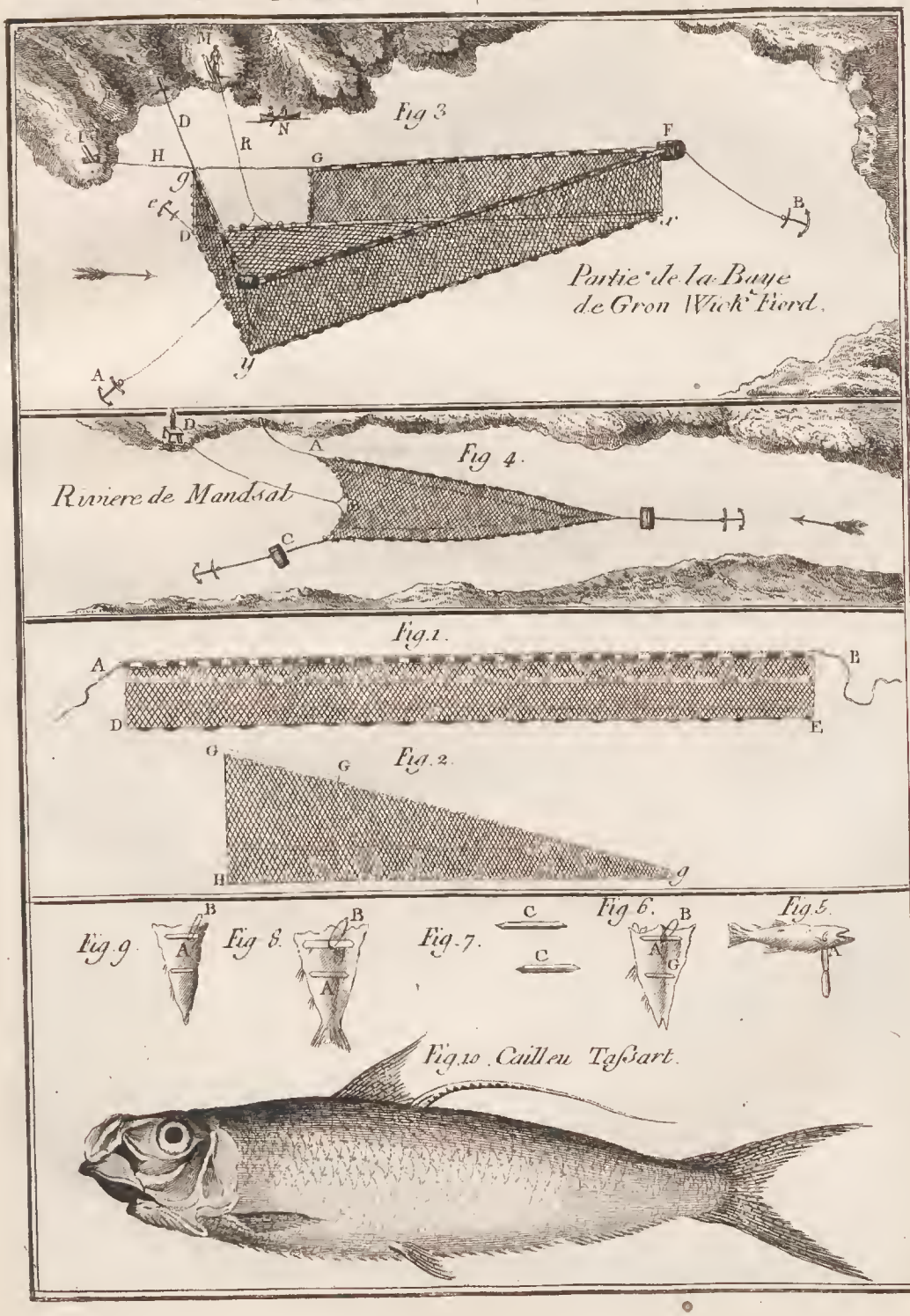


Fig 3
Partie de la Baye de Gron Wick Fiord.
Fig 4.
Riviere de Mandsab
Fig.1.
Fig.2.
Fig.9.
Fig.8.
Fig.7.
Fig.6.
Fig.5.
Fig.10. Cailleu Tassart.

Plan de L'écluse ronde. 2e Part. Sect. III. Pl. XVIII.

QUATRIEME SECTION.

INTRODUCTION.

1. J'AI commencé ce traité par expoſer dans le premier volume preſque toutes les induſtries que les pêcheurs ont imaginées pour faire les différentes pêches qui les mettent en état de prendre toutes ſortes de poiſſons. Ce premier volume, qui eſt véritablement un traité de la pêche, eſt diviſé en trois ſections.

2. IL s'agit dans la premiere, de tout ce qui regarde la pêche aux haims ou aux hameçons ; on y trouve la façon de faire ces crochets & de les étamer : on en a repréſenté de toutes les grandeurs, les uns à un ſeul crochet, d'autres à deux ou à trois ; on a détaillé la maniere de faire les lignes fines, ſoit pour empiler les petits haims, ſoit pour faire la pêche à la canne ; comment on empile les gros haims ; comment on y attache les appâts ; enfin toutes les façons de diſpoſer les haims, ſoit pour la pêche à la canne, ſoit pour celles aux cordes groſſes ou menues ; les différentes façons de les tendre, ſoit ſédentaires, ſoit ſur des perches, d'autres fois par fond ; ou encore à la traîne, tantôt à force de bras, & tantôt par des barques.

3. IL a été queſtion dans la ſeconde ſection, de la pêche avec les filets, & nous avons commencé par indiquer la façon d'en fabriquer de toutes eſpeces, ceux à mailles quarrées ou en loſange, en nappe ſimple ou à pluſieurs nappes qu'on nomme *trémails*, ou comme diſent les pêcheurs, *tramaux ;* enfin des filets à manche, d'abord ſimples, enſuite garnis de goulets ou d'ailes. Après ces préliminaires nous avons détaillé les différentes façons de les tendre, ſoit dans les eaux dormantes, ſoit dans le courant des rivieres, ſoit au bord de la mer, ſoit ſur des perches ou palots, ou par fond ; enfin en pleine mer, tantôt à la traîne, d'autres fois ſédentaires, ce qui a exigé de grands détails.

4. NOUS avons traité dans la troiſieme & derniere ſection de ce premier volume de quelques pêches particulieres, telles que de celles au feu, ou à la fouane, à la drague ; de celle qu'on fait dans les ſables avec la beche, la fourche, le rateau, la herſe ; de la pêche avec les oiſeaux ; de celle ſous la glace ; du déchargement du poiſſon, de ſa vente & de ſon tranſport, tant mort qu'en vie ; enfin de la pêche des étangs ; & à leur occaſion nous avons dit quelque choſe des viviers, de l'empoiſſonnement des étangs & de la vente du poiſſon qui s'y éleve.

5. Nous avons jugé convenable de mettre à la fin de ce volume dans des articles séparés, 1°. un détail de tout ce qui a été dit dans ces trois sections; 2°. un exposé général des pêches qui se font sur les différentes côtes du royaume; 3°. une indication sommaire de ce qui peut occasionner la rareté du poisson, tant dans les rivieres qu'à la mer; 4°. on trouve un vocabulaire où les termes propres à la pêche qu'on a employés dans ce volume, sont rapportés dans un ordre alphabétique, & expliqués.

6. Si je me borne présentement à des indications fort abrégées de ce qui est contenu dans ce premier volume, c'est parce que les sommaires & tables que je viens d'annoncer présentent les plus grands détails. Après avoir fait connaître dans cette premiere partie les industries que les pêcheurs emploient pour exercer leur métier, je passe à la seconde, qui est le commencement de l'histoire des poissons, dans laquelle nous les considérons chacun en particulier; & pour le faire avec ordre, nous les avons rassemblés par familles, chacune faisant l'objet d'une section particuliere, à la tête de laquelle on trouve les caracteres qui conviennent à chaque famille; ensuite nous indiquons les parages où il faut les aller chercher, les saisons où ils donnent sur telle ou telle côte, les pêches qui leur conviennent, les préparations qu'on leur donne, d'abord pour les transporter frais à de petites distances, où l'on est assuré d'en trouver le débit; ensuite nous détaillons les différentes méthodes qu'on emploie pour les mettre en état d'être conservés long-tems, au moyen desquelles ils peuvent être transportés fort loin, & former des branches de commerce. Nous n'avons pas négligé de dire quelque chose de leurs apprêts dans les cuisines.

7. Ce second volume qui est le premier de la seconde partie, est divisé, ainsi que le premier, en trois sections précédées d'une introduction qui est en quelque façon un petit traité des poissons considérés en général, dans lequel on expose leur façon de vivre, les uns dans les eaux douces, d'autres dans les eaux salées, d'autres qui passent de l'eau salée dans l'eau douce, & le contraire. Il y en a que nous nommons *domiciliés*, qui restent toujours dans les mêmes parages; d'autres changent de lieu, on les nomme *de passage*; les uns vivent constamment dans l'eau; d'autres ont besoin de prendre l'air de tems en tems; on les nomme *amphibies*: la plupart se multiplient par les œufs; quelques-uns sont vivipares; les uns ont des écailles, d'autres des poils; plusieurs ont leur peau à découvert. La position des ailerons & des nageoires est très-utile pour ranger les poissons par familles. Nous jetons dans ce préambule un coup-d'œil sur les formes extérieures des différens poissons, nous avons même donné une légere idée de leur anatomie; car il nous a paru que ces considérations générales, quelqu'abrégées qu'elles fussent, mettraient

nos lecteurs plus en état d'entendre ce que nous aurions à dire ſur chacun d'eux en particulier.

8. LA premiere ſection traite des poiſſons qui ont pour caracteres généraux, d'avoir ſur le dos trois ailerons, deux ſous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fendu, une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous le ventre; dans cette famille qu'on a nommée *gadus* ou *aſellus*, ſont compris les morues, les lieux, les colins, les merlans, les ânons, les tacauds; nous y avons ajouté quelques poiſſons qui ne ſont point de cette famille, tels que les merlus & les lingues, parce que les pêcheurs de morue en comprennent quelquefois dans leurs ſalaiſons; & ſi nous avons parlé du capelan de Terre-Neuve, c'eſt parce qu'il ſert d'appât pour prendre les morues franches.

9. LES poiſſons qui ſont l'objet de la ſeconde ſection, ont un petit aileron ſur le dos, vers le milieu de la longueur du poiſſon, & entre cet aileron & celui de la queue, un petit appendice charnu, qui n'ayant point de nervure comme les ailerons & les nageoires, ne peut pas être regardé comme un vrai aileron. Sous le ventre derriere l'anus eſt un petit aileron, celui de la queue eſt tantôt plus, tantôt moins échancré; au reſte il y a une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre. Cette famille qu'on peut nommer *ſalmoni affines* confinant au ſaumon, eſt formée d'un nombre aſſez conſidérable de poiſſons, tels que le vrai ſaumon, le bécard, les truites ſaumonnées ou non, les umbres, les éperlans, &c. Preſque tous ces poiſſons qui ſont généralement fort eſtimés, paſſent de la mer dans les rivieres; & comme ils ont une inclination naturelle à remonter les courans, on en a profité pour leur tendre des pieges, ce qui forme des pêcheries très-variées que nous avons décrites le plus exactement qu'il nous a été poſſible; & après avoir fait connaître la façon de les prendre, nous avons expliqué comment on les ſale, comment on les fume, & comment on les prépare en ſaumure.

10. LES poiſſons qui ont un petit aileron ſur le dos, ſans appendice, forment la troiſieme & derniere ſection du ſecond volume: elle comprend des poiſſons très-eſtimés, tels, entr'autres, que l'aloſe, la feinte, les harengs, les ſardines, les anchois, les melettes, les carpes, les brochets, les tanches, &c. Il ſuffit d'avoir nommé ces poiſſons, pour qu'on juge que cette ſection préſente des choſes très-intéreſſantes. Ce volume eſt terminé par des tables où l'on trouve des notices géographiques ſur les lieux dont on a parlé; l'explication des termes techniques; les noms des poiſſons dont il a été fait mention, les uns & les autres rangés ſuivant un ordre alphabétique: ainſi c'eſt un ſupplément aux tables qui ſe trouvent à différens endroits de ces deux volumes. Maintenant nous allons donner une idée de ce qui fait l'objet du troiſieme volume, qui commence par la quatrieme ſection.

Caracteres généraux des poiſſons compris dans cette quatrieme ſection, que nous nommons ſparus, *comme dénomination générique* (1).

11. Le troiſieme volume que nous publions préſentement, commence par la quatrieme ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons qui ont un grand aileron ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, l'un & l'autre épineux ou non, une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous le ventre ou la gorge. J'ai cru qu'il convenait de former de ces poiſſons une famille à laquelle j'inclinais de donner le nom générique de *labrus;* mais ayant remarqué que les *labrus* de Rondelet ont deux ailerons ſur le dos, & qu'ils ont du rapport avec le *cabot* & avec le *labrax* de Bélon, qui ayant auſſi deux ailerons ſur le dos, eſt une ſorte de loup ou de lubine, je me ſuis déterminé à adopter la dénomination de *ſparus*, pour déſigner une famille de poiſſons qui ont les caracteres généraux que je viens d'indiquer. Il eſt vrai que Bélon a donné le nom de *ſparus* à une eſpece particuliere de poiſſon qu'il dit être commun à Rome; mais ce poiſſon-là même a les caracteres qui conviennent à ceux que nous comprenons dans la famille des ſparus.

12. Ces caracteres généraux qui indiquent ſeulement que tel poiſſon eſt de la famille des ſparus, convenant à beaucoup d'eſpeces, ainſi que la dorade des pays chauds, la dorade de nos côtes, la brême de mer, le ſparaillon, le cantheno, le tanado, & quantité d'autres poiſſons qu'il eſt très-commun de voir confondre les uns avec les autres, il nous a paru néceſſaire, pour prévenir ces incertitudes, de ſubdiviſer cette nombreuſe famille ou cette quatrieme ſection en pluſieurs chapitres, dont chacun comprendrait des poiſſons qui ont des formes aſſez différentes pour n'être pas confondus avec ceux des autres chapitres.

13. Partant de ces principes, nous diviſons cette quatrieme ſection en cinq chapitres; dans le premier, il s'agira de la dorade des pays chauds;

(1) A meſure que le ſavant auteur de ce traité avance dans ſon travail, ſes objets ſemblent ſe multiplier. Ce ne pourra cependant jamais être, comme il l'avoue lui-même, qu'une ichtyologie incomplete, puiſque Goan diſtingue cinquante-neuf genres de poiſſons qu'on ne trouvera pas tous raſſemblés ici. Cette quatrieme ſection en contient pluſieurs qui ne ſont recommandables ni par leur qualité, ni par leur taille; & malgré cela je ne me ſuis permis aucun retranchement à cet égard. J'euſſe ſeulement deſiré que notre auteur n'eût pas rapporté les opinions des différens ichtyologiſtes ſur la maniere de claſſifier les poiſſons, ou de déterminer le genre auquel chaque eſpece appartient; ce qui forme une ſorte d'érudition aſſez ſeche, & à laquelle très-peu de lecteurs prendront intérêt. Au reſte, on ne doit pas être ſurpris ſi de telles diſcuſſions ne ſont pas accompagnées de beaucoup de notes de ma part.

dans le ſecond, de la dorade de nos côtes & des poiſſons demi-plats qui y ont rapport; dans le troiſieme, des poiſſons de la même famille, mais qui approchent d'être ronds; dans le quatrieme, d'un nombre de poiſſons, la plupart petits, qui ont auſſi les caracteres des *ſparus*, & que pluſieurs auteurs ont nommés *tourdes*, *ſcares*, &c. Dans le cinquieme nous comprenons quelques poiſſons qui ont les caracteres du *ſparus*, mais dont les formes ſont ſingulieres. Je vais donc commencer cette ſection par la dorade des pays chauds. Comme ce poiſſon a un grand aileron ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous la gorge, il nous a paru qu'il devait être compris dans cette quatrieme ſection, quoiqu'il ait une forme différente de la plupart des *ſparus*. Nous convenons même que par la forme de ſon corps, il ſerait mieux de le mettre avec les poiſſons longs, tels que le tænia; mais la célébrité de ce poiſſon & le nom qu'on lui donne communément, nous engagent à le mettre à la tête de cette ſection.

CHAPITRE PREMIER.

De la dorade d'Amérique; tænia aureo-cærulea, *que les Anglais nomment quelquefois* dauphin (2).

14. LA dorade des pays chauds, dont il s'agit, eſt totalement différente du poiſſon qu'on nomme *dorade* ou *daurade* ſur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, par ſa groſſeur, ſa forme, ſa beauté & l'excellence de ſon goût. On trouve dans le tome premier de l'édition in-4°. de l'Hiſtoire générale des voyages, une petite figure de la dorade d'Amérique, qui n'a que deux pouces quelques lignes de longueur. J'en ai une autre mieux deſſinée par Van-der-meerſch; mais comme elle n'eſt pas plus grande que celle de l'Hiſtoire des voyages, quelle confiance peut-on avoir à d'auſſi petits deſſins, pour repréſenter un poiſſon qui a trois, quatre, & quelquefois cinq pieds de longueur? J'en ai vu un très-proprement peint en miniature dans le cabinet des eſtampes de la bibliotheque du roi; mais j'avoue que l'ayant trouvé peu conforme avec l'idée que je m'en étais formée d'après les deſcriptions que j'avais eues de ce poiſſon, je l'ai ſoupçonné d'être peu exact: ce qui n'eſt pas ſurprenant, M. Aubriet, habile peintre, l'ayant probablement peint d'après le ſec, ou d'après des poiſſons conſervés dans l'eau-de-vie. Il

(2) En allemand, *Gold-Forelle*, ou *Gold-Karpfe*.

y a une meilleure figure dans Willughby, mais qui n'eſt pas encore parfaite. Je déſeſpérais donc de me procurer un deſſin correct de cette dorade, qu'on ne prend pas ſur nos côtes, lorſqu'heureuſement je trouvai ce poiſſon très-bien deſſéché dans le cabinet de M. le marquis de Turgot, qui s'eſt fait un plaiſir de me le confier, pour en faire l'uſage que je deſirerais : ce qui m'a mis en état de faire exécuter le deſſin qu'on voit *pl. I*, *fig.* 1, que je crois exact.

15. Le poiſſon que je décris, avait trois pieds de longueur totale A, B; la mâchoire inférieure C, était d'environ dix lignes plus longue que la mâchoire ſupérieure A. Quand ces mâchoires étaient rapprochées, la fente de la gueule, à compter de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure, était d'environ ſix lignes. Les mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure, étaient garnies de dents fines & pointues ou tant ſoit peu recourbées vers l'intérieur de la gueule; il y avait de plus au palais & au fond de la mâchoire inférieure des oſſelets garnis d'aſpérités : à deux pouces ſept lignes de l'extrémité de la mâchoire ſupérieure était le centre de l'œil, dont les foſſes orbitaires avaient près d'un pouce de diametre. De l'extrémité de la mâchoire inférieure au bord de l'opercule des ouies, il y avait ſix pouces ſept lignes; ces opercules ſont formés par pluſieurs grandes plaques dures, couvertes d'une membrane unie & très-brillante. Les ouies ou guignes étaient frangées par les bords; il y avait derriere chaque ouie une nageoire F, dont l'articulation était à ſept pouces ſix lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure; ces nageoires étaient étroites & terminées en pointes; le plus long rayon avait quatre pouces cinq à ſix lignes de longueur.

16. Il y avait ſous le ventre, ou plutôt ſous la gorge, preſqu'à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, deux autres nageoires G, étroites, dont le plus long rayon avait cinq pouces deux lignes de longueur; ſur le dos était un grand aileron qui commençait en I, immédiatement ſur la tête; les plus longs rayons avaient environ trois pouces ſix lignes de longueur : cet aileron I, D, E, H, ſe prolongeait juſqu'à un pouce & demi de la naiſſance de celui de la queue, & il diminuait graduellement de largeur, de ſorte que vers ſa fin les rayons n'avaient plus qu'un pouce dix lignes de longueur. Les premiers rayons depuis D juſqu'à E, étaient conſidérablement plus longs que les autres; ce qu'on n'a pas rendu ſenſible dans la *figure*, parce que ces rayons étant inclinés vers l'arriere, on n'en apperçoit pas exactement la longueur. L'anus était ſitué environ à ſeize pouces neuf lignes de l'extrémité de la mâchoire inférieure, & immédiatement derriere commençait l'aileron du ventre L, M, qui s'étendait juſques tout près de la naiſſance de l'aileron de la queue; les rayons qui le formaient n'étaient ni auſſi longs ni auſſi gros que ceux de l'aileron du dos. L'aileron de la queue K, B, était fort échancré; les plus longs rayons avaient huit pouces trois

lignes de longueur. Le corps de ce poisson était presque rond; je dis *presque*, parce qu'il était un peu comprimé sur les côtés, de sorte que les coupes qu'on ferait à différens endroits, représenteraient des ovales: la largeur verticale vis-à-vis le centre de l'œil était de quatre pouces neuf lignes & de cinq pouces trois lignes à l'à-plomb de l'articulation des nageoires de derriere les ouies; de cet endroit jusqu'à la queue le corps allait toujours en diminuant assez uniformément de grosseur, de sorte qu'à l'à-plomb de l'anus il avait cinq pouces trois lignes, & à la naissance de l'aileron de la queue seulement un pouce six lignes.

17. TOUT le monde convient que cette dorade est un des plus beaux & des meilleurs poissons de la mer (3). Sa peau, que les voyageurs disent être sans écailles, est douce au toucher; les plus riches couleurs, l'or, l'azur, le verd le plus brillant y sont en quelque façon prodiguées; malheureusement ces couleurs s'affaiblissent lorsque les poissons sont malades; & peu de tems après qu'ils sont morts, elles ne subsistent plus. Mais, quoique les voyageurs disent que cette dorade n'a point d'écailles, je suis bien certain que celle que j'ai tirée du cabinet de M. Turgot, en avait de petites, longuettes & étroites. *Fig.* 2, A, B, est la partie recouverte par les autres écailles; & B, C, celle qui est apparente. Je soupçonne donc que dans l'animal vivant ces petites écailles sont si intimement unies les unes aux autres, qu'on se persuade qu'il n'en existe point, mais qu'elles se détachent les unes des autres quand la peau se dessèche; & je me trouve confirmé dans ce sentiment par la description que Willughby donne de ce poisson.

18. LES dorades nagent avec une grande vitesse, & elles font continuellement la guerre à différens petits poissons dont elles se nourrissent, particuliérement à une espece de poisson volant, *pl. II*, *fig.* 10, dont elles sont singuliérement friandes; elles s'élancent même au-dessus de la surface de l'eau, pour les saisir avant qu'ils y entrent: c'est pourquoi on prend les dorades avec des haims qu'on a amorcés avec ce poisson volant; même comme elles en sont très-avides, il suffit de garnir l'haim avec un leurre qui imite ce poisson; alors on fait sautiller l'haim au-dessus de la surface de l'eau, & les dorades s'élancent pour l'attraper. Celles qui vont par bandes, se trouvent fréquemment en nombre à la suite des vaisseaux. Suivant un manuscrit qui a été fait pour servir à l'histoire naturelle de Cayenne, les petits poissons volans dont se nourrissent les dorades, ont quelque ressemblance avec elles, par la forme de leur tête & de leur corps; mais ils sont pourvus de deux grandes nageoires branchiales, dont ils se servent quand ils

(3) On lui donne ce nom à cause d'une raie couleur d'or, qui s'étend de la tête à la queue.

veulent échapper à l'ennemi qui les pourſuit : pour cela ils s'élancent hors de l'eau, & en étendant ces eſpeces d'ailes, ils ſe ſoutiennent en l'air à la hauteur de quatre à cinq pieds, parcourant aſſez vîte un eſpace de cent ou deux cents pas, ſuivant, autant qu'ils le peuvent, la direction du vent ; mais ils ne manœuvrent point dans l'air comme font les oiſeaux, ils vont toujours en ligne droite ; s'ils rencontrent un vaiſſeau, ils s'écraſent la tête, & tombent morts à la mer. Or les dorades qui connaiſſent la manœuvre de ces petits poiſſons, nageant avec viteſſe, ſe rendent à l'endroit où ſe termine leur vol, & quelquefois elles s'élancent pour en attraper avant qu'ils tombent dans l'eau.

19. On voit par la *fig.* 1, que la dorade a la tête fort groſſe, que le corps qui eſt un peu comprimé ſur les côtés, va en diminuant uniformément de groſſeur, depuis la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue ; que le dos eſt garni d'un grand aileron dont les rayons vont toujours en diminuant de longueur juſqu'à ſon extrêmité près l'aileron de la queue ; qu'il y a ſous le ventre derriere l'anus un aileron moins conſidérable, qui ſe termine comme le grand aileron, près celui de la queue, qui eſt très-fendu ; enfin, qu'il a quatre nageoires, deux derriere les ouies, & deux ſous la gorge. Le nombre, la poſition & la forme, tant des ailerons que des nageoires, m'a engagé à comprendre ce poiſſon dans cette quatrieme ſection : mais je préviens qu'il ne faut pas le confondre avec les deux eſpeces de *tænia*, dont parle Rondelet, quoiqu'il ait quelque reſſemblance avec la ſeconde eſpece de *tænia* de cet auteur.

20. J'ai déjà prévenu qu'il y a dans l'Hiſtoire générale des voyages, édition in-4°, tome I, page 285, une petite figure de cette dorade aſſez ſemblable à une que j'ai qui a été deſſinée à la Louiſiane par Van-der-meerſch. Il eſt encore dit dans l'Hiſtoire générale des voyages, que le poiſſon que les Portugais nomment *dorade*, à cauſe des reflets d'or de ſa peau, reſſemble beaucoup au dauphin du cap de Bonne-Eſpérance, mais que la chair de la dorade eſt beaucoup plus délicate ; apparemment que la tête de la dorade & la forme de ſon corps qui va toujours en diminuant, lui donnent de la reſſemblance avec le dauphin du Cap ; ce qui a engagé quelques Anglais à nommer cette dorade *dauphin*. Je ne ſais ſi c'eſt cette dénomination anglaiſe, mais populaire, qui a fait dire à quelques-uns que le dauphin eſt le mâle de la dorade : au reſte je me garderai de chercher ce qui a pu donner lieu à cette idée fabuleuſe. Je ne ſache pas que ce poiſſon fréquente nos côtes ; mais il eſt commun aux isles Eſpagnoles. Dapper dit qu'il y en a au Congo. On en trouve aux Maldives, au cap Blanc dans la mer d'Iſſini, à la mer de Portendic, où on l'appelle *orate vecchio*, auprès de *Porto-Sancto*, vers la ligne, en Guinée, à la Louiſiane, &c. On m'a dit qu'on en avait pris quelques-

uns,

uns, mais très-rarement, auprès de Belle-Isle : si cela est, c'est bien par accident. On prétend que le foie étant desséché & mis dans du vin, est un spécifique pour guérir de la dysenterie. (4)

21. LA dorade que j'indique dans ce chapitre pour être de l'Amérique, afin de la distinguer de la daurade qui se prend sur nos côtes, n'appartient pas exclusivement à l'Amérique ; elle se trouve aussi dans différentes parties du monde. M. Lemoine, commissaire-général de la marine à Toulon, & M. Barry jugent que cette dorade est plus comprimée sur les côtés qu'elle ne le paraît dans la *fig.* 1, *pl. I.*

Du poisson volant dont la dorade cherche à se nourrir.

22. CE petit poisson, *pl. II*, *fig.* 10, a la tête un peu approchante de celle de la dorade ; la partie la plus grosse de son corps est auprès de la tête, le reste va toujours en diminuant de grosseur jusqu'à la naissance de l'aileron de la queue : ainsi sa forme est à peu près conique & approchant de celle de la dorade d'Amérique ; il a, comme celle-ci, un grand aileron sur le dos, un derrière l'anus, deux petites nageoires sous le ventre, & non pas sous la gorge. Jusques là il a assez de ressemblance avec la dorade ; mais l'aileron de la queue est divisé inégalement ; les nageoires de derrière les opercules des ouies sont très-grandes & capables de s'étendre beaucoup pour former des especes d'ailes avec lesquelles il se soutient en l'air.

23. LES écailles de ces poissons volans qu'on peut comparer à celles des sardines, sont minces & grandes proportionnellement à la taille du poisson ; elles sont brunes sur le dos & argentées sur le reste du corps. Ce poisson a encore cela de ressemblant à la sardine, qu'il est fort délicat & bon à manger. Par le peu de connaissance que j'ai pu m'en procurer, il n'a qu'un aileron sur le dos, au lieu que l'hirondelle de Rondelet, qui est un poisson volant, en a deux. Il en differe donc, de même que de la landola de Mar-

(4) On peut ajouter à la description que notre auteur donne ici de la dorade, que ce poisson se trouve communément dans la partie de l'Océan entre les Canaries & les Antilles, qu'on ne le voit pas souvent près des côtes, mais qu'il se tient en haute mer pour y chercher des poissons volans, dont il fait sa principale nourriture ; qu'il est voraee & mange les poissons de son espece, & que la forme de son corps qui va toujours en diminuant, contribue à lui donner cette extrême vîtesse avec laquelle il nage. Et pour en revenir à la pêche, objet primitif de ce traité, je dirai encore que l'on prend des dorades en pleine mer, en couvrant d'un peu de toile blanche un hameçon, auquel on a attaché deux plumes de poule en croix, & qu'on laisse traîner à l'arriere d'un vaisseau. Il me paraît que de telles observations sont plus intéressantes qu'une connaissance exacte des parties de ce poisson, & de leur éloignement les unes des autres.

ſeille, qui a deux ailerons ſur le dos; il ſemble avoir plus de rapport avec celui que Belon décrit ſous le nom de landola, qui n'en a qu'un, & dont la forme approche un peu de celle du hareng. Nous parlerons ſpécialement dans la ſuite des poiſſons volans.

CHAPITRE II.

Des poiſſons qui ont rapport à la dorade de nos côtes, daurade de la Méditerranée, & qui ſont partie d'une famille à laquelle nous avons impoſé la dénomination générique de ſparus.

Idée générale de ce qui ſera l'objet de ce ſecond chapitre.

24. On eſt déjà prévenu qu'on donne ſur les côtes de l'Océan le nom de *dorade*, à un poiſſon qu'on nomme *daurade* ou *aourade* ſur les côtes de la Méditerranée, quoiqu'il ſoit fort différent du poiſſon appellé *dorade* dans les pays chauds. La dorade de nos côtes eſt beaucoup plus petite, moins belle & moins agréable à manger. On a vu dans le chapitre précédent que la dorade d'Amérique eſt un poiſſon long, preſque rond; celle de nos côtes eſt demi-plate.

25. Il eſt bon de faire obſerver qu'entre les *ſparus* compris dans les chapitres ſuivans, les uns ſont plus comprimés ſur les côtés que d'autres; mais ceux qui ont le moins d'épaiſſeur, & que nous appellons *demi-plats*, ſont très-aiſés à diſtinguer des poiſſons véritablement plats, tels que les ſoles, les limandes, &c. car ceux-ci ont les deux yeux du même côté, au lieu que les demi-plats ont comme les autres poiſſons un œil à droite & l'autre à gauche: auſſi quand ceux-ci nagent, la partie large de leur corps eſt dans une ſituation verticale, au lieu qu'aux poiſſons vraiment plats, cette partie large eſt dans une poſition horiſontale. J'ai cru devoir prévenir de ceci, pour éviter la confuſion que l'identité de nom pourrait occaſionner, & pour cette raiſon il conviendrait peut-être de conſerver la dénomination de *dorade* au poiſſon dont nous avons parlé au chapitre précédent, & de nommer comme en Provence, *aourade*, ou comme en Languedoc *daurade*, les poiſſons dont il s'agira dans le ſecond chapitre.

26. Ce que nous venons de dire peut être utile pour prévenir que l'on confonde la dorade d'Amérique avec celle de nos côtes; mais comme on prend dans nos mers quantité de poiſſons qui, par la forme de leur corps, ont beaucoup de rapport avec notre daurade, j'ai cru devoir les réunir dans le

ſecond chapitre; mais il eſt ſenſible qu'il faut entrer dans les plus grands détails, pour mettre en état de diſtinguer les eſpeces qui, comme je l'ai dit, ſont en grand nombre; car dans cette famille ſeront compris la daurade, la brême de mer, le cantheno, le tanado, le ſparaillon, le ſargo, le pagre, l'orphe, le nigroil, &c. Comme il y a des points de reſſemblance entre tous les poiſſons qui ſont de cette famille (des *ſparus*), on m'a envoyé des différens ports, tantôt l'un, tantôt l'autre, pour être la vraie daurade ou un autre poiſſon de ſa famille: auſſi Belon dit-il que l'aourade, le ſar, l'oblado, le ſparaillon, le denté & pluſieurs autres poiſſons de cette famille ſe reſſemblent tellement que les plus habiles les diſtinguent difficilement: ce qui prouve combien il eſt important, pour éviter cette confuſion, de chercher des points diſtinctifs qui conviennent à chaque poiſſon, excluſivement à tous autres; ce qui eſt très-embaraſſant, d'autant que la différence de couleur a beaucoup contribué à établir des eſpeces ou variétés entre ces poiſſons: & l'on ſait que leur couleur varie ſuivant la nature des fonds, ainſi que ſuivant leur âge, d'où il naît beaucoup d'incertitude; ce qui nous à engagés à rapprocher les unes des autres pluſieurs eſpeces de poiſſons auxquels on donne différens noms, comme tanado, caſtagnole, nigroil, &c.

27. LE grand nombre de poiſſons qui ſont de la famille des *ſparus*, a engagé à former des familles, pour ainſi dire, ſubalternes, telles que les brêmes, les daurades, &c. Malgré tous les ſoins que je me ſuis donnés pour débrouiller ce chaos, il pourra bien m'être arrivé de comprendre ſous le même nom des poiſſons réellement différens, ou d'annoncer ſous différens noms le même poiſſon: néanmoins, comme quelques-unes de ces variétés paraiſſent quelquefois être conſtantes, nous avons jugé convenable de conſerver le plus qu'il nous a été poſſible la diſtinction que l'on fait de ces poiſſons. Je vais donc commencer par diſcuter ce qui concerne la daurade de nos côtes, que je regarde, ainſi que je l'ai dit, comme le chef de la famille des poiſſons compris dans ce ſecond chapitre.

ARTICLE PREMIER.

De la daurade ou aourade de nos côtes; orata *ou* aurata.

28. EN Languedoc & en pluſieurs autres endroits, quelques-uns ajoutent au nom de *daurade* différentes épithetes, ſuivant leur grandeur: on nomme, par exemple, *ſauqueſne*, celles qui n'ont que ſix pouces de longueur; on conſerve la dénomination de *daurade*, à celles qui ont plus d'un pied; celles qui ont une grandeur moyenne entre les ſauqueſnes & les daurades ſont appellées *méjanes*, comme qui dirait *moyennes*; & celles qui ſont d'une

grandeur extraordinaire, ſont dites *ſubre-daurades*. Ailleurs on leur donne d'autres noms: par exemple, ſuivant M. Gautier, on appelle à Narbonne *ſaucanelles*, celles qui n'ont que cinq à ſix pouces de longueur, & qu'on croit être de l'année; *poumerengues*, celles qui ont 8 à 9 pouces de longueur; on les croit de deux ans; celles qu'on nomme *daurades*, ont depuis 12 juſqu'à 16 pouces de longueur; elles ſont plus eſtimées que les autres. Je ſoupçonne que les *bourdonnées* de Buch ſont de petites daurades. On m'a aſſuré qu'on les nomme *ſcolettes* en quelques ports de baſſe-Bretagne; il reſte à ſavoir ſi elles ont les dents arrondies en-deſſus, ce qui caractériſe les daurades. Il eſt bon de prévenir que les poiſſons qu'on nomme *dorées* ou *poules de mer*, ne devant point être confondus avec la daurade, nous avons remis à en parler ailleurs. Quoique la daurade ſoit aſſez charnue, il faut la regarder comme un poiſſon demi-plat; car une daurade qui a un pied de longueur, a à peu près trois à quatre pouces de largeur ou d'épaiſſeur verticale; & un pouce ſix à ſept lignes d'épaiſſeur horiſontale. La couleur de ſes écailles varie en différens endroits de ſon corps; le dos eſt d'un bleu vif & éclatant au ſortir de l'eau; ce bleu devient foncé & s'obſcurcit quand le poiſſon eſt mort.

29. On apperçoit ſur les côtés comme des reflets d'argent bruni; le ventre eſt blanc mat; il regne le long du corps de chaque côté une raie ou un trait fort mince d'un noir tirant ſur le bleu *d*, *e*, *pl. II*, *fig.* 1, un peu courbe, & en outre quelques traits bruns qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon, & qui ſont à peu près paralleles à ſon dos; de plus, une tache brune tirant au roux C, de forme irréguliere, au-deſſus de l'articulation des nageoires, vis-à-vis la partie noire des opercules. On dit qu'au ſortir de l'eau, cette tache eſt quelquefois d'un rouge éclatant; ordinairement elle n'eſt pas d'une forme réguliere. La tête des daurades eſt de moyenne groſſeur; leur muſeau eſt très-obtus, les yeux ſont aſſez grands, la prunelle noire; l'iris eſt jaune, tirant à la couleur d'or; il y a au-deſſus des yeux un trait en arc ou une eſpece de ſourcil qui ſemble de l'or bruni, ce qui a contribué à faire nommer ce poiſſon *daurade*; ce trait commence au-deſſus de l'œil, il continue en deſcendant, & finit un peu au-deſſous de l'œil, en faiſant le tour de l'orbite du côté du corps. M. Poujet me marque que ces deux eſpeces de ſourcils ſont joints par un trait aſſez fin qui paſſe par-deſſus la tête; cette circonſtance m'avait échappé. Plus haut que l'œil eſt une éminence couleur de citron, on l'a exprimée par une demi-teinte; la portion du crâne qui eſt au-deſſus de cette éminence, & qui s'étend entre les deux yeux, eſt dans l'animal vivant d'un rouge clair qui noircit après la mort.

30. Les opercules des ouïes ſont formés de pluſieurs pieces plates, dures, couvertes de petites écailles dont une partie eſt rouge, & l'autre tirant au

noir, ſur-tout vers le bord des opercules; les unes & les autres ſont très-brillantes, relevées par des reflets couleur d'or: ces couleurs s'obſcurciſſent après que le poiſſon eſt mort, & le rouge devient preſque noir. La gueule eſt de moyenne grandeur; les mâchoires ſont fortes & bordées de levres épaiſſes qui ſe replient quand elles ſe rapprochent l'une de l'autre, mais qui s'étendent quand les mâchoires s'écartent; alors la gueule paraît grande.

31. AUX jeunes daurades les dents de devant, ſur-tout celles de la mâchoire ſupérieure, ſont un peu alongées; peu à peu elles deviennent groſſes & obtuſes; alors l'intérieur de la gueule eſt comme pavé de dents molaires, convexes & polies en-deſſus, ce qui eſt ſur-tout ſenſible dans les très-groſſes daurades, dont on a repréſenté les mâchoires, *pl. II*, *fig.* 2, 3 & 4, que j'ai conſervées d'une groſſe daurade qu'on me ſervit en Provence. La *fig.* 2 eſt la coupe de la mâchoire vue intérieurement; la *fig.* 3 eſt la coupe de la mâchoire vue de face; à la *fig.* 4, elle eſt vue de profil & extérieurement: voilà ce que j'ai obſervé ſur les mâchoires que j'ai conſervées; mais M. Barry m'écrit de Toulon qu'il a remarqué ſur les bords des mâchoires une rangée de dents plus pointues que les autres, principalement à l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure, ſix grandes dents, & trois à l'extrêmité de l'inférieure. Ces petites variétés que je n'ai point remarquées, peuvent dépendre de l'âge de ces poiſſons, ou peut-être de ce qu'on a pris les mâchoires d'un denté pour celles d'une daurade. Entre ces groſſes dents, vers le fond de la gueule, on apperçoit aux deux côtés, tant des mâchoires ſupérieures que des inférieures, une groſſe dent ovale, indiquée aux *fig.* 2, 3 & 4, par la lettre *t*, dont le grand diametre a quelquefois 4 à 5 lignes de largeur; ces dents molaires ſervent à briſer les coquillages dont ces poiſſons ſe nourriſſent: les orfevres montent de ces groſſes dents en forme de bague, & les vendent pour être des crapaudines; à Malthe ils mettent un peu d'eau-forte au milieu de la ſurface de ces dents pour y faire une tache brune, & ils les vendent pour des yeux de ſerpent, leur attribuant de grandes vertus; mais c'eſt une ſupercherie, les vraies crapaudines étant foſſiles. J'inſiſte ſur les dents de la daurade, & j'ai fait graver avec ſoin les mâchoires d'une groſſe daurade, parce que la forme des dents de ce poiſſon eſt très-utile pour le diſtinguer de quantité d'autres.

32. LES pêcheurs prétendent, que pour trouver les coquillages qui ſe ſont enfouis dans le ſable, les daurades agitent fortement leur queue, & que quand les coquillages ſont découverts, elles les ſaiſiſſent, les briſent avec leurs dents, avalent la chair, & rejettent les fragmens des coquilles. Comme elles recherchent beaucoup les moules, on reconnait l'endroit où elles ſont, au bruit qu'elles font en caſſant les coquilles & les broyant ſous leurs groſſes dents.

33. La daurade, *pl. II*, *fig.* 1, a ſur le dos un grand aileron N O, qui commence à l'à-plomb du derriere des ouies, & s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue; les rayons du côté de la tête, à peu près au nombre de douze, ſont très-piquans; mais ceux qui terminent cet aileron du côté de la queue, ſont rameux & ſouples : le poiſſon couche à ſa volonté tous ces rayons vers l'arriere, & alors on ne les apperçoit preſque plus. Il y a ſous le ventre un autre aileron qui commence immédiatement derriere l'anus K, & finit à une petite diſtance de l'origine de l'aileron de la queue; tous les rayons de cet aileron ſont rameux & ſouples, excepté les deux ou trois premiers du côté de l'anus, qui ſont fort durs & piquans. Il y a derriere chaque ouie une longue nageoire C Q, terminée en pointe; les deux premiers rayons du côté du dos ſont plus durs & plus gros que les autres qui, par degrés, deviennent plus menus & plus ſouples, de ſorte que les derniers ſont très-flexibles : il y a de plus deux petites nageoires G R ſous le ventre. L'aileron de la queue, qui s'étend aſſez conſidérablement de côté & d'autre, eſt échancré au milieu vers T.

34. Cette daurade eſt très-commune principalement en Languedoc, où l'on pêche au large, près les côtes, ſuivant les ſaiſons; car comme elles craignent le froid, l'hiver elles gagnent les grands fonds, & l'été elles s'approchent de la côte pour paître les algues : c'eſt auſſi principalement dans cette ſaiſon qu'on en fait la pêche, de ſorte qu'alors il en entre beaucoup dans les étangs & dans les lagunes. M. Poujet me marque que, quand elles ſont ſurpriſes par le froid, elles périſſent, ſur-tout les groſſes : ce qu'on a particuliérement remarqué pendant l'hiver de 1766, où l'on en prit une prodigieuſe quantité que le froid avait fait périr, & depuis ce tems on n'en prend preſque plus de très-groſſes. A leur entrée dans les étangs, elles ne peſent guere qu'un quart de livre; elles croiſſent beaucoup en été, & vers la fin de ſeptembre elles peſent environ trois quarts de livre; les plus groſſes qu'on ait jamais priſes dans les étangs, peſaient dix-huit à dix-neuf livres. Si, comme le penſent les pêcheurs, je ne ſais ſur quel fondement, leur poids augmente tous les ans d'une livre, il s'enſuivrait que l'âge de ces groſſes daurades ſerait de dix-huit à vingt ans.

35. M. le préſident de Borda m'écrit que l'arrouſſéu de Biaritz reſſemble beaucoup à la daurade que j'ai fait graver *pl. II*, *fig.* 1; & M. Barry me marque que celles qui ſont engraiſſées dans les étangs d'Hieres, dits *Peſquiers*, ſont très-eſtimées. On ajoute qu'on en tranſportait autrefois dans les étangs d'eau douce. Cela ne me paraît pas incroyable, non-ſeulement parce qu'il y a pluſieurs poiſſons qui paſſent de l'eau ſalée dans l'eau douce, mais encore, parce que M. Poivre, qui a été intendant à l'Iſle-de-France, m'a aſſuré qu'il avait fait mettre différens poiſſons de mer dans un canal d'eau

douce très-vive, qui traverſait ſon jardin; que pluſieurs y avaient ſubſiſté; que quelques-uns même s'y étaient multipliés: de plus, il paraît que les daurades aiment l'eau douce, puiſqu'on aſſure qu'elles ſe raſſemblent pour frayer à l'embouchure des rivieres à la mer.

36. NOTRE daurade n'eſt pas un poiſſon auſſi exquis que la dorade d'Amérique, néanmoins ſa chair eſt délicate & de bon goût, mais un peu ſeche, ce qui n'empêche pas que ce ne ſoit un fort bon poiſſon, quand elle n'a pas contracté un goût de vaſe dans les mauvais fonds. On préfere celles de la Méditerranée à celles qu'on pêche dans l'Océan. En Provence, ainſi qu'en Languedoc où elles ſont plus abondantes, on eſtime particuliérement celles du Martigues, celles de l'étang de Latte près le cap de Cette, & celles des étangs d'Hieres; elles ſont graſſes, leur foie eſt gros, leurs entrailles ſont appétiſſantes, & l'on en pêche aſſez abondamment pour en fournir les environs juſqu'à Toulon.

37. SUR les côtes de l'Océan, on en trouve quelquefois dans les parcs qu'on tend à la baſſe-eau; & quand la mer eſt retirée, on les prend à la main. Dans la Méditerranée on en trouve dans les bourdigues; on en pêche l'hiver avec le bregin: on ſait que c'eſt une grande ſaine qui a une manche au milieu; on la traîne, avec des gondoles qu'on nomme en Provence *ſpioni*, & en Corſe *ſchiapiche*: ces barques ſont montées de dix à douze hommes. On en prend auſſi avec les verveux qu'on nomme en Languedoc *vertoulets*, ainſi qu'avec le filet nommé *this*, *tremaux* ou *entremaillades*; on ſait que c'eſt un filet formé de trois nappes, qu'on nomme *trémail*. On en prend auſſi avec des haims qu'on amorce avec la chair des coquillages nommés *pétoncle*, *clovis*, ou des *cruſtacées*, *écreviſſes*, *chevrettes*, *crabes*, &c. Dans les parages où les coquillages ſont rares, ce qui arrive quand on s'établit un peu loin de la côte, on amorce avec de la chair de thon, de pélamide ou de maquereau: les mâchoires des daurades ſont ſi fortes qu'elles plient les crochets des haims lorſqu'ils ſont faits avec du fer doux; ou ſi le fer eſt aigre, elles les caſſent & ſe ſarvent. On dit que les pêcheurs de morues en prennent quelquefois de fort groſſes ſur le grand banc, avec des haims amorcés de foie de morue. L'été, quand il fait chaud, en Provence ſur-tout, lorſqu'elles ſortent des étangs, on en harponne quelques-unes des plus groſſes; mais pour en prendre en quantité, lorſque ce poiſſon donne au rivage, on forme au bord de la mer & dans les étangs, avec des branches de tamariſque, des maniguieres ou meynadieres à peu près ſemblables à celle que nous avons repréſentée, premiere partie, ſeconde ſection; & par ce moyen, on en obtient quelquefois une aſſez grande quantité aux environs des étangs de Latte, pour en faire des ſalaiſons qu'on diſtribue le carême dans tout le Languedoc. On en conſerve auſſi dans le vinaigre.

38. Au mois de juin, on ouvre les paſſages des étangs d'Hieres; les daurades y entrent, elles s'y engraiſſent pendant l'été, & on les pêche l'automne ſuivant, lorſqu'elles veulent regagner la grande mer. Après ce que nous venons de dire, on ne peut pas regarder ce poiſſon comme de haute mer, ni comme littoral, puiſqu'on en pêche au large & auſſi entre les rochers, près les côtes, & dans les étangs.

39. Il ne faut pas être étonné de voir les ſentimens partagés ſur la bonté du poiſſon qui nous occupe. Les uns l'eſtiment comme un des meilleurs poiſſons, pendant que d'autres n'en font qu'un cas médiocre. On peut dire en général que la chair de la daurade n'eſt ni fort délicate, ni ſeche, & encore moins coriace: mais la qualité de ce poiſſon dépend beaucoup des lieux où on l'a pêché; car il a cela de commun avec beaucoup d'autres, qu'il contracte un goût déſagréable dans les fonds vaſeux, pendant qu'il eſt très-bon dans les fonds ſableux ou pierreux, & dans certains étangs où ils s'engraiſſent. D'ailleurs, les petites daurades ſont peu eſtimées; celles qui ſont fort groſſes ont la chair un peu coriace; ainſi celles de moyenne groſſeur ſont, ſans contredit les meilleures: enfin, comme nous en avons déjà prévenu, on vend ſouvent pour vraie daurade, des poiſſons de la famille des *ſparus*, qui lui reſſemblent à beaucoup d'égards, mais qui ſont d'une qualité bien inférieure. A l'égard de l'apprêt dans les cuiſines, les uns les font rôtir ſur le gril, en les arroſant avec de l'huile ou avec du beurre frais, auquel on ajoute des épices, & on les ſert ſur une farce d'oſeille, ou une ſauce blanche; d'autres les apprêtent au bleu, & les mangent froides avec de l'huile, du citron ou du vinaigre: on en fait auſſi des étuvées, & enfin on fait des pâtes avec les grandes.

40. Je vais terminer ce qui regarde ce poiſſon par détailler les dimenſions des différentes parties d'une daurade, *pl. II, fig.* 1, que j'ai fait deſſiner ſur le poiſſon même qui avait ſeulement onze pouces de longueur totale A T; mais M. de Barry, commiſſaire de la marine à Toulon, à qui j'avais adreſſé mon mémoire, le priant d'en faire la critique, m'a marqué qu'il ſoupçonnait que ma deſcription avait été faite ſur un poiſſon maigre, pêché au large avec la tartane, & que celles qu'on pêche près les côtes, dans les darſes & les étangs, ſont plus groſſes & plus trapues. Comme les notes de M. Barry ont été faites ſur une daurade de la côte & très-fraîche, je les ai adoptées avec reconnaiſſance, pour faire quelques corrections aux miennes; ainſi il faut ſuppoſer que la figure premiere ſoit plus renflée dans toutes ſes parties, ce qui ne s'éloigne pas du ſentiment de M. Poujet.

41. Le grand aileron du dos qui commence en N, était à trois pouces trois lignes du muſeau A. Sa longueur, à ſon attache au dos, eſt de cinq pouces: des vingt-quatre rayons qui tous excedent la membrane qui les unit,

unit, les onze premiers ſont piquans, les treize derniers ſont rameux & flexibles: le plus long de ces rayons a quatorze lignes de longueur. Il y a derriere l'anus un pareil aileron K P, qui n'a qu'un pouce huit lignes de longueur à ſon attache au corps; les trois premiers rayons du côté de K, ſont piquans; les autres, au nombre de onze du côté de P, ſont rameux; l'aileron de la queue eſt grand & fourchu; le plus long rayon M D a deux pouces trois lignes de longueur; il y a derriere chaque ouie, une grande nageoire C Q, dont le plus long rayon a trois pouces de longueur: il y a encore deux autres nageoires G R, ſous le ventre, dont le premier rayon, plus dur que les autres, a un pouce neuf lignes de longueur; les ſix autres ſont rameux, & ces deux nageoires du ventre ſe touchent preſque par leur articulation.

42. JE préviens que je décris ces nageoires ſur un poiſſon mort, & qu'ainſi elles ne ſont pas étendues comme quand le poiſſon eſt dans l'eau. M. Poujet dit avoir remarqué qu'au-deſſous de l'inſertion des nageoires ventrales dans la partie ſupérieure, il y a un rayon détaché qui eſt couché ſur le ventre, qu'on ne peut relever qu'avec peine, & qui paraît ne devoir jouer qu'horiſontalement, ce qui n'eſt pas abſolument particulier à ce poiſſon. La longueur de la tête, depuis A juſqu'à C, eſt de deux pouces huit lignes; depuis le bout de la mâchoire ſupérieure A, juſqu'au centre de l'œil L, il y a un pouce ſix lignes; le diametre de l'œil eſt de huit lignes, la prunelle eſt noire, & l'iris jaune couleur d'or; il y a au-deſſus de l'œil une eſpece de boſſe exprimée au deſſin par une demi-teinte, elle eſt jaune-citron. La portion du crâne qui eſt au-deſſus, eſt rouge-clair au poiſſon vivant; quand il eſt mort, elle s'obſcurcit, & devient preſque noire. Il eſt à propos de faire remarquer que, dans la figure, l'œil eſt placé trop bas, il doit être plus près du crâne; la mâchoire inférieure E, & la ſupérieure A, ſont à peu près d'égale longueur.

43. QUAND les mâchoires ſont rapprochées, la fente de la gueule eſt environ de neuf lignes; il y un cartilage mobile qui s'étend de *a* juſqu'à *b*, & toute la gueule eſt bordée d'une membrane; tout cela forme une levre épaiſſe; l'intérieur, tant en-haut qu'en-bas, eſt comme pavé de groſſes dents molaires, comme on le voit aux *figures* 2, 3 & 4 de la *planche II*, qui repréſentent les mâchoires d'une très-groſſe daurade. Les écailles ſont aſſez grandes; celles des côtés étant dans leur poſition naturelle, ſemblent former des loſanges; celles de deſſous la gorge, paraiſſent plus arrondies: la tête & les opercules des ouies ſont couverts de petites écailles très-brillantes, le dos eſt d'un bleu tendre, & les côtés d'un gris-de-perle très-brillant, lorſque le poiſſon eſt dans l'eau & en vie; mais le bleu du dos s'obſcurcit, le

gris-de-perle se ternit, & les lignes qui s'étendent parallélement au dos disparaissent lorsque le poisson est mort.

44. La largeur verticale du poisson, par le travers de l'œil LF, est de deux pouces; en GN, de trois pouces trois lignes; en IK, vis-à-vis l'anus, de deux pouces dix lignes; en MN, de neuf lignes. Son épaisseur horisontale en S, est d'un pouce cinq lignes: il y a sur les côtés une ligne courbe *de*, qui paraît comme ponctuée; & quand on considere le poisson en différens sens, le reflet des écailles représente des bandes peu sensibles, qui disparaissent presqu'entiérement après la mort du poisson.

45. M. le président de Borda, correspondant de l'académie, m'écrit de Dax, qu'on appelle *mouchou*, sur les côtes de Gascogne, un poisson qui a la gueule pavée de grosses dents convexes par-dessus: cette forme de dents me fait soupçonner que ce poisson est notre daurade, d'autant que d'après ce que me marque M. de Borda, il paraît qu'à Biarritz on ne connaît pas notre daurade, & l'on y donne ce nom à un poisson du genre des pagres de la grandeur que Salvien donne à l'*erithrynus*, qui est entiérement d'un beau rouge, & très-différent du poisson qu'on nomme *daurade* dans la Méditerranée: ce rouge peut être comparé à celui des poissons qu'on nomme *cuculus* ou *rouget*. Il ajoute qu'on n'en fait pas de pêches abondantes; néanmoins ils s'approchent quelquefois du rivage, & on les apperçoit au fond de la mer. Quand les daurades viennent ainsi à la côte, on les prend avec des haims, des filets, même avec le harpon, lorsqu'elles sont grosses, ainsi que je l'ai dit plus haut fort en détail. M. de la Courtaudiere m'écrit que les pêcheurs Basques ne connaissent point la daurade, ni sous ce nom, ni sous d'autres.

46. J'ai reçu de S. Jean-de-Luz un poisson que M. de la Courtaudiere m'a fait parvenir. C'est un poisson de mer qu'on ne prend pas communément dans ces parages: on le pêche à l'hameçon; on le nomme chez les Basques *anteſſa*. Celui que m'avait envoyé M. de la Courtaudiere, avait neuf pouces de longueur totale, sur un peu plus de trois pouces de largeur verticale. Je le pris d'abord pour une brême de mer; mais ayant apperçu que l'intérieur de la gueule était pavé de dents arrondies en-dessus, je le comparai avec la description que j'ai faite de la daurade, & je le trouvai si exactement conforme à cette description, que je fus convaincu, ainsi que ceux qui assistaient à cette comparaison, que le poisson nommé *anteſſa* par les Basques, est exactement la daurade qui est représentée *pl. II*, *fig.* 1.

47. Rondelet parle dans des articles particuliers, des daurades, des sparaillons, de la saupe, des goujons, tous d'étang. Il dit que ces poissons ressemblent fort à ceux qu'on prend au bord de la mer. Cela n'est pas surprenant, puisque, comme nous l'avons dit, ils entrent dans les étangs: ainsi ceux

d'étang ou du bord de la mer, ſont les mêmes à de petites différences près, qui dépendent de ce que ces poiſſons ſont communément plus gros en ſortant des étangs que lorſqu'ils y entrent.

48. *Du ſparaillon*, ſparulus, ſpargus, ſparlus ; *en Eſpagne*, ſpargoil ; *en Italie*, ſparlo ; *ſuivant Belon*, carlinotus ; *à Narbonne*, raſpillon ; *à Antibes*, ſparlin. J'AI rapporté des tournées que j'ai faites ſur les côtes maritimes, la deſcription & le deſſin d'un poiſſon qu'on m'avait nommé *ſparaillon*, *pl. I*, *fig.* 4 ; mais je ne puis me rappeller ſur quelle côte il me fut remis : ce qui me mortifie, parce que ce nom eſt inconnu dans pluſieurs de nos ports ; & malgré le deſſin que j'en ai rapporté, je n'en aurois rien dit, ſi je ne le voyais pas cité par Rondelet, Belon, &c. Quoi qu'il en ſoit, ce poiſſon, que M. Chaillant me marque qu'on nomme *ſparlin* à Antibes, eſt de la famille des *ſparus ;* & il ſemble que les noms de *ſparaillon* & de *ſparulus*, indiquent un petit *ſparus :* ainſi la deſcription que j'en vais donner, convient également au *ſpare* & au *ſparaillon.* Ces poiſſons reſſemblent à la daurade de nos côtes par leurs écailles, par les traits qu'on apperçoit ſur leur corps, par le nombre & la ſituation, tant des nageoires que des ailerons, dont les rayons juſqu'à la moitié de l'aileron du dos, ſont durs, les autres ſont flexibles ; l'aileron de la queue eſt fourchu. On apperçoit auprès des yeux un trait verd & jaune foncé, qui a quelque rapport éloigné avec le trait d'or bruni que la daurade a à ce même endroit ; ſes ouies ſont, comme celles de la daurade, couvertes d'écailles. Les ſparaillons entrent, comme les daurades, dans les étangs ſalés. Ils s'approchent des côtes lorſque l'air eſt doux ; & quand le froid ſe fait ſentir, ils gagnent les grands fonds, où ils ſe raſſemblent : ce qui n'a rien de ſingulier, puiſque ces poiſſons vont toujours de compagnie ; néanmoins Elien prétend que c'eſt pour s'échauffer les uns les autres, ce qui paraît être une pure conjecture qui n'eſt appuyée ſur aucune expérience ni obſervation. Les dents des ſparaillons ſont très-différentes de celles des daurades. On trouve de petits ſparaillons dans les étangs ſalés : peut-être ſont-ce de jeunes poiſſons qui ſortent des étangs pour prendre leur accroiſſement dans la mer ; néanmoins on prétend généralement qu'ils reſtent toujours petits, & je n'en ai point vu de gros ; enfin, ils ont une tache brune plus ou moins ſenſible, près l'aileron de la queue.

49. JOIGNONS à cette deſcription tirée de mes mémoires, l'autorité de Rondelet, qui dit que le ſparaillon reſſemble tellement à la daurade par la poſition, le nombre & la forme tant des ailerons que des nageoires, que les pêcheurs ſont ſouvent embarraſſés à diſtinguer ces deux eſpeces de poiſſons. Il ajoute que les ſparaillons ne parviennent pas à la groſſeur de la daurade, qu'ils n'acquierent guere plus de huit pouces de longueur ; leur dos eſt un peu plus voûté ; leur corps, proportionnellement à leur longueur, eſt un

peu plus large & moins épais ; leur tête eſt plus applatie, leur muſeau un peu plus pointu ; la gueule eſt plus petite, les dents moins groſſes & moins arrondies qu'à la daurade ; leurs nageoires ſont jaunâtres, ſur-tout celles de deſſous la gorge. Suivant Belon, l'aileron de derriere l'anus eſt précédé de trois aiguillons, ils ſont un peu exprimés dans la *fig.* 5 ; ce qui les caractériſe principalement eſt la tache noire qu'ils ont à la naiſſance de l'aileron de la queue : je crois me rappeller que cette tache n'eſt pas réguliérement terminée en rond, comme on le voit dans la *figure.* On juge bien qu'il eſt preſqu'impoſſible d'exprimer dans les deſſins, des différences qui ſont ſi peu conſidérables entre la daurade & le ſparaillon, que les pêcheurs ont peine à diſtinguer ces deux eſpeces de poiſſons ; ainſi il faut joindre ce que nous donnons de ſa deſcription avec l'inſpection de la *fig.* 4, *pl. I.*

50. Je ne ſais pour quelle raiſon Geſner penſe que le ſparaillon eſt la brême de mer, ou le cantheno des Provençaux ; car on dit qu'au ſortir de la mer, les écailles du ſparaillon ont une belle couleur d'indigo, qui lui a fait donner par quelques-uns le nom de *ſaphir*, & qu'il a ſur les côtés une raie couleur d'azur. Nous parlerons d'un poiſſon qui a cette tache, mais qui n'eſt pas le ſparaillon. Ces circonſtances ne conviennent ni au cantheno, ni à notre brême ; néanmoins Belon dit qu'on le nomme *zaphir* à Rome. Je ne puis décider cette queſtion, n'ayant pas vu le ſparaillon au ſortir de l'eau ; car on ſait que les belles couleurs des poiſſons s'affaibliſſent conſidérablement, & qu'elles ſe diſſipent quand ils ſont morts. Les auteurs varient ſur la couleur du ſparaillon, ce qui peut dépendre de ſon âge, de la ſaiſon où on le pêche, de la nature du fond où il a ſéjourné, &c. ſans qu'on doive pour cela en faire des eſpeces différentes. Quoi qu'il en ſoit, le ſparaillon fait un aſſez bon poiſſon, lorſqu'il eſt pêché en bonne ſaiſon & ſur des fonds de ſable ou de roche ; néanmoins ſa chair eſt plus molle & moins agréable au goût que celle de la daurade : au reſte, on le pêche & on l'apprête de même dans les cuiſines.

51. Je crois que le *ſparulus* de Belon eſt le ſparaillon de Rondelet ; mais après ce que je viens de dire du ſparaillon, on ne ſera pas ſurpris ſi quelques-uns de mes correſpondans me l'ont envoyé pour être une vraie daurade. Suivant Belon, on le vend à Rome pêle-mêle avec d'autres poiſſons de même genre, que l'on nomme ſans diſtinction *carlinoti* ou *carlinoto.* Comme je n'ai vu ce poiſſon que dans les tournées que j'ai faites ſur les côtes, je ne trouve rien dans mes mémoires ſur ſes parties intérieures ; mais les auteurs diſent que ſon péritoine eſt noir, ſon eſtomac de médiocre grandeur ; ſes inteſtins ſont des circonvolutions ; ſa rate eſt rouge, menue, alongée & ſituée du côté droit ; le foie d'un rouge pâle, le fiel fluide. D'après ce que m'a écrit M. Gautier, je ſoupçonne que c'eſt le raſpaillon de Narbonne. Il a de la

reſſemblance avec la blade de Toulon ; néanmoins ce n'eſt pas le même poiſſon, car le ſparaillon a une tache noire près la naiſſance de la queue, au lieu que la blade a cette partie tachetée de noir, dans toute la largeur du poiſſon.

52. M. DESFORGES-MAILLARD m'écrit du Croiſic, qu'on n'y connaît point la daurade ; & le poiſſon qu'ils nomment *dorée*, n'eſt point la poule de mer, mais il me paraît reſſembler beaucoup au ſparaillon. Ce poiſſon a environ ſeize pouces de longueur totale, ſur ſix pouces de largeur verticale ; le tour de la gueule eſt rouge ; ſon œil eſt grand & ſaillant ; ſes dents ſont fines & aiguës, l'intérieur de ſa gueule eſt couleur de roſe. Les rayons du grand aileron du dos ſont piquans du côté de la tête ; ils diminuent de longueur, & ils ſont moins gros, à meſure qu'ils approchent de la queue : cet aileron eſt de la même couleur que le dos du poiſſon qui eſt rouge avec des reflets d'or ; l'aileron de la queue eſt large & fourchu, & celui de derriere l'anus eſt aſſez ſemblable à celui du dos, excepté que ſes couleurs ſont moins brillantes : les raies latérales qui s'étendent depuis le derriere des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, ſont brunes, & il y a une tache brune près l'articulation de l'aileron de la queue. Les nageoires branchiales ſont longues, & ſe terminent en pointe comme l'aileron d'une hirondelle ; celles de deſſous le ventre ſont plus petites & rouges. Le rouge du dos diminue peu à peu en approchant du ventre.

53. *Du ſcare*, ſcarus. LES auteurs parlent d'un poiſſon de roche du genre des *ſparus*, qu'ils diſent être excellent & fort rare, ce qui fait qu'on le confond avec d'autres plus communs, auxquels il reſſemble plus ou moins. De ce nombre eſt le denté qui effectivement a des dents ſingulieres, mais fort différentes de celles du ſcare. Ce dernier va en troupe ; il a quelque reſſemblance avec le ſargo, par la forme de ſon corps qui eſt néanmoins un peu plus large proportionnellement à ſa longueur, de plus par le nombre & la poſition, tant de ſes ailerons que de ſes nageoires ; mais il n'a point de tache noire près de la queue, ni de bandes noires qui s'étendent du dos vers le ventre, comme le ſarguet ; pluſieurs auteurs, pour cette raiſon, ne le diſtinguent point d'avec le cantheno ou le pilonneau. Enfin, il y en a qui prétendent, à ce que je crois, fort mal-à-propos, qu'on le nomme à Antibes *aïole* ou *auriole*. Il eſt vrai qu'il y a d'anciens auteurs qui ont nommé aïole le *ſcarus ;* mais l'aïole dont je dirai un mot dans la ſuite, eſt fort différent du ſcare dont il s'agit préſentement.

54. QUOI qu'il en ſoit, cette confuſion fait que je n'ai pas pu avoir un poiſſon qui fût ſûrement le *ſcarus ;* néanmoins, ſuivant les notions que j'ai pu me procurer, c'eſt un poiſſon, comme je l'ai dit, du genre des ſparus, ſaxatile, qui vit d'algues : on prétend qu'il rumine, ce qui ne me paraît pas

aiſé à conſtater (5). Ses écailles ſont grandes, ſa couleur eſt changeante entre le bleu & le noir. Belon dit que ſa couleur eſt plombée, avec des reflets rouges; ſon ventre eſt blanc, l'aileron de la queue eſt très-fourchu & fort étendu; mais ce qui le diſtingue principalement de pluſieurs poiſſons de ſon genre, c'eſt qu'il a au-devant de la mâchoire, des dents inciſives, & au fond de la gueule, des molaires aſſez ſemblables à celles de l'homme; de ſorte que les dents de la mâchoire d'en-haut s'appliquent ſur celles de la mâchoire inférieure, ſans entrer les unes dans les autres; comme celles de la plupart des poiſſons qui n'ont des dents que pour ſaiſir leur proie qu'ils avalent ſans la mâcher. Belon dit que les villageois de Crete, quand ils en ont pêché une quantité, leur fourrent une baguette de bois par la gueule, qui paſſe le long de l'épine du dos juſqu'à la queue; puis ils les font griller devant le feu, enſuite les trempent dans une ſaumure; & par cette préparation ils les conſervent aſſez long-tems ſans qu'ils ſe corrompent.

55. ILS ne mordent guere aux hameçons, mais on les prend dans des naſſes où on les attire avec des appâts. On prétend qu'ils ſont fort friands de l'herbe des phaſéoles. Ils s'apprêtent comme la daurade: mais on conſerve l'herbe qu'ils ont dans l'eſtomac, avec laquelle on fait une ſauce qu'on dit être délicieuſe. Rondelet parle d'un poiſſon peu différent du précédent, qu'il nomme auſſi *ſcare*, apparemment à cauſe de ſes dents qui ont auſſi quelque reſſemblance avec celles de l'homme. A l'occaſion des tourdes, je parlerai de cette ſeconde eſpece de ſcare de Rondelet, & de pluſieurs petits poiſſons auxquels on donne ce nom en Languedoc. M. Chaillant, commiſſaire de la marine à Antibes, ſoupçonne que le poiſſon qu'on nomme *ſcare* ou *ſcarus*, eſt connu dans ſon département ſous le nom de *ſanut*, qui eſt fort reſſemblant à l'aourade, & excellent à manger.

56. *Du ſar de Toulon.* QUOIQUE j'euſſe vu des ſars à Toulon, comme je n'en avais conſervé que des notes fort ſuperficielles, j'avoue que le ſouvenir en était tellement échappé de ma mémoire, que je ne comptais pas le comprendre dans cette quatrieme ſection, quoiqu'il ſoit très-exactement de la famille des *ſparus*; mais heureuſement M. Barry, commiſſaire de la marine à Toulon, me l'a rappellé en m'en envoyant un deſſin & une deſcription exacte, qui m'a mis en état de rectifier mes notes; ce qui me fait d'autant plus de plaiſir, qu'il n'y a point de poiſſon dans la famille des *ſparus*, qui, par la forme du corps, ait plus de rapport avec la daurade.

57. LA longueur totale AB d'un poiſſon de moyenne groſſeur, *pl. II*,

(5) On prétend auſſi que c'eſt le ſeul poiſſon qui dorme la nuit dans les rochers, & que par cette raiſon on ne peut le prendre que de jour. Il a été connu des anciens naturaliſtes, qui en rapportent diverſes choſes, trop merveilleuſes pour qu'on les croie vraies.

fig. 9, était de 12 pouces 6 lignes; depuis l'extrêmité du muſeau A, juſques derriere les ouies C, 3 pouces: les mâchoires étant preſque rapprochées, l'overture de la gueule était de 20 lignes; elle eſt bordée de groſſes levres, & les mâchoires, tant ſupérieures qu'inférieures, étaient entiérement garnies de groſſes dents molaires, mais fort différentes de celles de la daurade: de l'extrêmité du muſeau au centre de l'œil, il y avait treize lignes; le diametre de l'orbite était de ſept lignes, la prunelle était noire, l'iris de couleur changeante; un peu au-deſſous de l'œil eſt l'ouverture des narines O. Les opercules des ouies étaient en partie recouverts d'écailles; la tête était groſſe, & le muſeau camus preſque comme à la daurade.

58. A quatre pouces ſept lignes du muſeau était le commencement D de l'aileron du dos qui avait preſque ſix pouces d'étendue, à ſon attache au corps; depuis D juſqu'à P, les rayons étaient durs & piquans; & depuis P juſqu'à E, ils étaient rameux & plus flexibles. L'aileron FG de derriere l'anus, à ſon attache au corps, avait 2 pouces 6 lignes d'étendue; les rayons du côté de F, étaient plus durs & plus piquans que ceux du côté de G qui étaient rameux. L'aileron de la queue était fendu & fort étendu, ayant de B en B, 3 pouces 6 lignes. L'articulation K de la nageoire de derriere les ouies, était à 3 pouces 5 à 6 lignes du muſeau; cette nageoire était fort longue, & ſe terminait en pointe, le plus long rayon ayant plus de 3 pouces de longueur; l'articulation L des nageoires de deſſous le ventre, était à 4 pouces du muſeau, & les plus longs rayons avaient 2 pouces quelques lignes de longueur. L'anus F était à 7 pouces du muſeau, & à quelques lignes vers l'arriere commençait l'aileron du ventre, dont nous avons parlé. La largeur verticale du poiſſon en ON, était preſque de 3 pouces; en DL, de 4 pouces 8 lignes; en FP, de 3 pouces 9 lignes; en HH, de 15 lignes.

59. A l'inſpection générale des écailles, on appercevait des loſanges; les lignes latérales CM étaient noires, & avaient à peu près la même courbure que le dos du poiſſon. En conſidérant ce poiſſon en différens ſens, on appercevait des bandes plus brunes que le reſte, qui s'étendaient depuis le derriere des ouies juſques près la naiſſance de l'aileron de la queue; il y en avait plus d'une douzaine: on voyait en outre des nuages qui ſemblaient former d'autres raies peu ſenſibles, qui s'étendaient du dos vers le ventre, où les couleurs s'éclaircifſoient beaucoup. Enfin, on appercevait à la tête derriere les ouies, vers C, & près la naiſſance de l'aileron de la queue en HH, des taches noires de forme irréguliere, telles qu'on les voit exprimées ſur le deſſin; & à ce poiſſon toutes ces couleurs ſont plus ou moins ſenſibles; mais il y a toujours derriere les ouies une grande écaille noire qu'on a repréſentée auprès de C. Le ſar eſt un poiſſon vraiment littoral, qui ne s'écarte jamais du rivage; différent

en cela de l'aourade, qui en hiver ne s'approche de la côte que quand elle eſt pourſuivie par quelque poiſſon vorace. Le ſar ſe nourrit, comme la daurade, de petits poiſſons, de cruſtacées & de teſtacées; néanmoins il n'a pas les mâchoires aſſez fortes pour briſer les coquilles un peu épaiſſes, comme le font les daurades, & il court avec plus d'avidité que la daurade, aux haims amorcés de petits poiſſons. Les pêcheurs les attirent avec une pâtée compoſée de fromage, de mauvaiſes ſardines & de farine; cette pâtée n'attire pas les daurades, il faut employer pour appât des poiſſons tirés de leurs coquilles. La chair du ſar eſt blanche & d'aſſez bon goût, néanmoins inférieure à celle de la daurade; & quand on la mange trop fraîche, elle eſt coriace: on l'apprête ſur le gril, à l'étuvée & au bleu.

60. *De la ſarde.* SUIVANT M. Gautier, commiſſaire de la marine à Narbonne, & pluſieurs auteurs, entr'autres Rondelet, la ſarde eſt une groſſe ſardine dont douze ou treize peſent une livre de 16 onces. J'en ai parlé, ſeconde partie, troiſieme ſection. Cependant Rondelet nomme ailleurs *ſarda* ou *bize* un poiſſon qu'on peut plutôt comparer au maquereau qu'aux poiſſons de la famille des *ſparus*. C'eſt probablement la ſarde pélamide de Cadix. On m'avait néanmoins aſſuré que les pêcheurs Nantais allaient pêcher auprès du Cap-Blanc des ſardes qui étaient de la famille des *ſparus*: c'eſt vraiſemblablement la ſarde que les Portugais nomment *phegros*, & les Eſpagnols *phagorio* ou *phragorio*, qu'on dit avoir de la conformité avec la daurade.

61. D'APRÈS les perquiſitions que j'ai faites, il paraît que quand les navigateurs ſe trouvent arrêtés par un calme à la hauteur du Cap-Blanc, côte du Breſil, ſur un banc qu'on nomme d'*Elgrace*, les équipages ſe diſpoſant comme pour la pêche de la morue, prennent des ſardes à la ligne, amorçant les haims avec de la viande ou de la chair de toutes ſortes de poiſſons; & quand le vaiſſeau fille un peu, le poiſſon, pourſuivant ſa proie, la ſaiſit avec avidité, ſans examiner l'appât qu'on lui préſente, & alors la pêche eſt plus abondante.

62. ON fait de plus des pêches expreſſes de ce poiſſon; mais ce ne ſont point les Nantais qui s'en occupent, ce ſont les Portugais qui ſe ſervent de barques de 30 à 35 tonneaux. Le propriétaire du bateau a un tiers de profit, & l'équipage partage le reſte. Ils vont faire cette pêche le printems, quoiqu'on pût la faire en toute ſaiſon, parce que ces poiſſons littoraux ne quittent point les côtes: les campagnes ſont à peu près d'un mois. Ils ſalent & ſechent une partie du poiſſon, comme nous avons dit à la premiere ſection de la ſeconde partie, qu'on prépare en vert ou en ſec la morue à Terre-neuve, & ils tirent de l'huile des foies. Ils prennent leur ſel à *Sétuval*, ou aux Canaries, & ils tranſportent leurs ſalines à Madere & aux Canaries; on les tranche comme les Flamands & les Hollandais tranchent la

la morue pour ôter la grosse arête, & donner plus de surface à la chair, afin qu'elle prenne mieux le sel ; sans quoi elle se corromprait, à cause des chaleurs considérables qui regnent dans ces parages. La plupart de ces poissons verts ou secs se préparent à bord ; & pour faire sécher ceux qu'on prépare en sec, on les pend aux vergues & aux haubans. Les pêcheurs qui font cette pêche, sont assez souvent insultés par les Maures.

63. COMME il y a plusieurs poissons qui ressemblent à la sarde, il arrive fréquemment qu'on les confond les uns avec les autres ; mais je trouve dans mes mémoires, que les poissons qu'on regarde comme vraie sarde, se distinguent en rouge, *pl. III*, *fig.* 2, & en grise, *pl. III*, *fig.* 1. Les rouges plus délicates sont les meilleures pour manger fraiches, mais elles sont moins bonnes que les grises pour saler ; & celles-ci ont encore l'avantage d'être beaucoup plus grosses, car il y en a qui sont aussi grosses que les morues ; leur chair est blanche, elles rendent beaucoup de graisse qui sert à en faire la sauce. C'est un poisson demi-plat qui ressemble fort à la daurade par le nombre & la position des ailerons & des nageoires, & l'aileron de la queue qui est fourchu. On dit que la sarde rouge a des écailles plus tendres que la grise, & qu'elle a une tache noire derriere les ouies.

64. IL y a un autre poisson, que les pêcheurs nomment *sarde bâtarde*, qu'on prend pêle-mêle avec les sardes franches dont nous venons de parler. Elle a le dos beaucoup plus relevé que la franche. Je ne sais rien autre chose de ce poisson, sinon qu'il est bien moins estimé que la sarde franche : je n'ose même décider si c'est véritablement une sarde ; car je n'ai pas pu bien éclaircir ce qui regarde ce poisson ; je crains qu'on ne le confonde avec d'autres poissons compris dans ce chapitre. M. Gauthier m'écrit de Narbonne, que la sarde dont les Portugais font une pêche près le Cap-Blanc, pourrait bien être ce qu'on appelle *sar* à Narbonne, qui ressemble beaucoup à la daurade, mais qui ne devient pas aussi grand. La différence qu'il y a entre ces deux poissons, consiste en ce que le sar a le museau plus pointu, les écailles plus souples & moins brillantes ; elles sont d'un blanc plus obscur qu'à la dorade ; tout cela convient au sar de Toulon : il ajoute qu'on ne connait point à Narbonne la sarde rouge.

65. NOUS ferons encore remarquer qu'on donne le nom de sarde à bien des poissons de différentes especes ; par exemple, Willughby parle sous le mot *pelamis*, d'un poisson qu'on nomme, dit-il, *sarda*, qui est très-différent de la sarde dont nous nous occupons, & qui confine au thon. Suivant l'Histoire générale des voyages, tome II, on prend à la vue de l'isle Saint-Antoine une espece de chien de mer, que les Anglais nomment *shark*, que les habitans de l'isle de Sel nomment *sarde* : c'est un poisson vorace qui n'a aucune ressemblance avec la sarde qui nous occupe. De plus, on peut ob-

ſerver qu'il y a de la différence dans la poſition des nageoires de la ſarde griſe & de la ſarde rouge. Je crois que cette différence exiſte entre les deux eſpeces de poiſſons qu'on nomme *ſarde rouge & ſarde griſe*, qui different l'une de l'autre à pluſieurs autres égards.

66. *De la grande gueule.* LES voyageurs donnent ce nom à un poiſſon demi-plat, qui, par la forme de ſon corps, approche de la ſarde; mais l'ouverture de ſa gueule eſt fort grande, ſa tête eſt groſſe; la couleur de ſon corps tire au rouge; ſa chair eſt blanche & délicate, & auſſi agréable que celle des meilleurs merlans: il faut les aller chercher à quinze ou vingt braſſes de profondeur. C'eſt un poiſſon d'Amérique, que je ne connais que par ce qu'en diſent les voyageurs.

67. *De la ſaupe en Languedoc*, ſopi *à Marſeille*: ſalpa. QUELQUES-UNS penſent que les Allemands nomment la ſaupe, *pl. III*, *fig.* 10, *ſtockfish*, nom qu'ils donnent probablement à tous les poiſſons deſſéchés qu'on a coutume de battre lorſqu'on les apprête dans les cuiſines. Il ne faut cependant pas confondre ce poiſſon avec ce que l'on nomme dans le nord *ſtockfish*, qui n'eſt pas une eſpece particuliere de poiſſon; mais des poiſſons qu'on deſſeche au vent & qui deviennent durs comme un bâton, ainſi que nous l'avons expliqué à la premiere ſection de la ſeconde partie. Belon paraît être de ce ſentiment; car il dit que le poiſſon qu'il nomme *ſopi* ou *ſalpa*, ne doit pas être confondu avec le ſtockfish. S'il faut, dit-il, le battre avant que de l'apprêter pour la table, ce n'eſt pas avec un bâton, ni avec un marteau, comme le ſtockfish du nord, mais avec une tige de férule qui eſt ſpongieuſe & légere. Je crois que la ſaupe eſt un poiſſon particulier à la Méditerranée, qu'on ne prend guere dans l'Océan. Je dis, *je crois*, car on prend dans l'Océan des poiſſons qui lui reſſemblent beaucoup. Rondelet & Belon diſent que ce poiſſon eſt commun en quelques endroits de la Méditerranée, & que de tems en tems il s'approche du rivage pour manger des algues ou la mouſſe qui s'attache à la carene des vaiſſeaux. C'eſt un poiſſon demi-plat, de la famille des *ſparus*, qui communément n'a que ſix pouces de longueur. Il eſt rare qu'il excede un pied, & qu'il peſe plus d'une livre: il a ſur le dos un grand aileron dont les rayons, au nombre à peu près de douze, ſont pointus, cependant moins que ceux de la daurade & du pagre; ils ſont un peu moins gros à l'aileron de derriere l'anus, excepté les deux premiers qui ſont plus piquans que les autres: l'aileron de la queue eſt fourchu. Ses écailles different peu de celles d'autres poiſſons de ſa famille; & outre une raie noire aſſez droite qu'il a de chaque côté, il a huit à neuf bandes jaunes & dorées qui s'étendent de toute ſa longueur, étant paralleles entr'elles & au dos, ce qui fait un très-bel effet: la belle couleur de ce poiſſon vient de ſa peau, car elle ſubſiſte & même devient plus éclatante quand on en a enlevé les écailles.

68. LA tête reſſemble aſſez à celle de la daurade ou de l'aourade de nos mers, excepté qu'elle eſt moins ronde; ainſi que le muſeau, les mâchoires ſont garnies de beaucoup de dents fines; ſes yeux ſont de médiocre grandeur; la prunelle eſt noire & l'iris jaune doré: tout cela reſſemble aſſez au ſar. Ce poiſſon très-beau fournit un manger médiocre; ſa chair eſt molle, fade, & a quelquefois un goût déſagréable: ainſi en l'apprêtant, il faut le relever par des aſſaiſonnemens de haut goût.

69. J'AI envoyé cet article à Narbonne. M. Gautier l'a trouvé exact, excepté que les ſaupes qu'on prend dans ſes parages n'ont que ſix, ſept, ou au plus huit pouces de longueur: au contraire, M. Barry me marque que le poiſſon qu'on nomme *ſaupe* à Toulon, peſe juſqu'à quatre livres; qu'il eſt brun avec pluſieurs raies rouges qui s'étendent ſuivant la largeur du corps; qu'il eſt quelquefois attaqué d'une maladie qui le rend ſi maigre, que quand on veut le faire rôtir ſur le gril, ſa chair ſe retire, & les arêtes ſe montrent au-dehors; qu'alors il eſt ſi coriace, qu'il eſt impoſſible de le manger; mais que quand il eſt gras & en bonne ſanté, ſa chair eſt délicate, & n'eſt pas de mauvais goût. Nous allons indiquer dans les deux paragraphes ſuivans, deux poiſſons qui me paraiſſent avoir du rapport avec la ſaupe.

70. IL faut prendre garde qu'en Provence on confond quelquefois le nom de *ſopi* avec celui de *ſupi*, nom qu'ils donnent à la ſeche.

71. *De la vergadelle.* ON trouve dans les étangs des eſpeces de petites *ſaupes* qu'on appelle en Languedoc *vergadelles*, à cauſe des couleurs dont elles ſont marquées; mais la vergadelle eſt plus ronde & plus petite que la vraie ſaupe: cependant ce ſont peut-être de jeunes ſaupes, car ce poiſſon paſſe volontiers dans les étangs. M. Gautier de Narbonne a approuvé cet article.

72. M. de Lacroix dit que le poiſſon qu'on nomme ſur ces côtes *vergadella*, eſt une eſpece de muge peu eſtimée, qu'on nomme au Martigue *pailleloë*. Belon dit qu'à Hieres le *vergado* eſt ſynonyme de *mulet*; mais il me paraît que M. de Lacroix met la ſaupe qu'il dit être rayée, au nombre des muges. Cependant la ſaupe dont nous parlons, n'a qu'un aileron ſur le dos, & le mulet en a deux. La vergadelle, poiſſon confinant à la ſaupe, ſe trouve aſſez fréquemment dans les étangs. En la conſidérant dans une poſition verticale, la vergadelle paraît moins alongée & former un ovale plus raccourci que la ſaupe. Quelques-uns l'appellent *ſaupe d'étang*: néanmoins on en prend auſſi à la mer près des côtes.

73. *De la fiatola.* La fiatola, ſuivant Rondelet, ne differe de la ſaupe que parce que les traits jaunes & dorés qui ſont ſur le corps du poiſſon, ne s'étendent pas de toute ſa longueur.

74. BELON, qui inſiſte un peu plus ſur ce poiſſon, dit qu'il n'eſt pas connu

dans l'Océan ; qu'il eſt demi-plat ; que les rayons de ſes ailerons ſont flexibles ; qu'il eſt un des plus beaux poiſſons de la mer, par la variété de ſes couleurs, où brillent l'or, l'argent & l'azur ; l'aileron de derriere l'anus eſt preſqu'auſſi grand que celui du dos : il n'eſt point connu à Toulon ni à Narbonne ſous ce nom. Comme je n'en ai aucune connaiſſance, je me borne à en donner une notice d'après les auteurs que je viens de citer, qui eux-mêmes n'en parlent que d'une façon très-confuſe : j'eſpere que ceux qui le connaiſſent, voudront bien me faire part de ce qu'ils en ſavent. Rondelet fait mention de deux eſpeces de *ſtatola*, qu'il nomme *ſtromateus*. Belon appelle ce poiſſon *callichtys*, qui ſignifie beau poiſſon.

75. *Du ſarguet* ou *ſarg de Provence ;* ſargo *en Languedoc & à Veniſe*, ſargone *à Rome :* ſargus. Ce poiſſon a les rayons qui forment l'aileron du dos & celui de derriere l'anus, en partie piquans & en partie flexibles ; il eſt ſeulement, proportionnellement à ſa taille, plus épais & plus charnu que la dorade ; ſon dos forme une portion de cercle aſſez réguliere ; néanmoins il eſt demi-plat ; l'aileron de la queue eſt fourchu ; il a, ainſi que le ſparaillon, une tache noire près l'articulation de cet aileron. Pluſieurs auteurs le confondent avec la brême de mer, d'autres avec le cantheno ; il a huit dents inciſives à chaque mâchoire. M. Villchelio m'écrit qu'on en prend en Poitou & en Aunis, qui ont plus de deux pieds de longueur.

76. J'appréhende que ce ne ſoit pas un vrai ſarguet ; non-ſeulement à cauſe que le ſarguet paſſe pour être un poiſſon de la Méditerranée, mais encore à cauſe de ſa grandeur ; c'eſt peut-être un far de Toulon. Le petit ſarguet que je décris, *pl. IV*, *fig.* 14, n'avait que ſix pouces de longueur totale A B, & deux pouces quelques lignes de largeur verticale C D. Depuis le muſeau A juſques derriere les opercules des ouies, douze lignes ; les nageoires branchiales E ont une teinte rouge & dix-huit lignes de longueur. Les nageoires du ventre ſont brunes, elles n'ont que douze lignes de longueur, & au commencement de chacune de ces nageoires eſt un aiguillon F, long ſeulement de ſept à huit lignes ; derriere l'anus qui eſt plus près de la queue que du muſeau, eſt un aileron G H qui eſt proportionnellement plus grand que celui de la dauade ; il a quinze lignes de longueur à ſon attache au corps, & outre un aiguillon G ; les premieres nervures de ce côté ſont dures & piquantes. Le grand aileron du dos C I, a deux pouces ſept à huit lignes de longueur à ſon attache au corps : les dix premiers rayons, depuis C juſqu'à K, ſont très-durs & piquans ; depuis K juſqu'à I, ils ſont rameux & ſouples. L'aileron de la queue B B a une teinte rouge, il eſt fourchu : le plus long rayon a douze lignes de longueur.

77. Les écailles ſont petites, blondes, brillantes & comme argentées : les opercules des ouies en ſont garnis, & ont une teinte rouge : la tête

& les parties voiſines des yeux ſont noires, mêlées de rouge différemment diſtribué qu'à la daurade ; il y a de chaque côté une raie aſſez déliée, qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, où il y a une tache brune comme au ſparaillon. Salvian dit qu'en outre il y en a une autre près l'opercule des ouies : il me ſemble que cela convient au ſar de Provence, dont nous avons parlé ; mais le ſar n'a pas les bandes circulaires brunes qu'on apperçoit ſur les côtés du ſarguet, & qui s'étendent depuis le dos juſqu'au ventre, ſuivant la rondeur du poiſſon ; ce qui le diſtingue de pluſieurs poiſſons de ſa famille. La premiere bande circulaire qui eſt du côté de la tête, eſt ordinairement plus large que les autres ; mais ces bandes ne s'apperçoivent que quand les poiſſons ſont nouvellement tirés de l'eau. Les yeux ſont grands & ronds, les dents ſont aſſez larges, comme les inciſives de l'homme. On dit qu'il fraie deux fois l'année, ſavoir, le printems & l'automne.

78. LA chair du ſargo eſt ſeche & de mauvais goût, quand on le prend dans des fonds vaſeux, & pendant l'été ; mais dans les fonds de roche & ſableux, elle eſt aſſez bonne, ſur-tout le printems & l'automne, pas néanmoins auſſi eſtimée que celle de la daurade. Dans les mois de ſeptembre & octobre, on prend des ſargo dans les bourdigues ; & ces poiſſons ſont ſinguliérement eſtimés : outre que leur chair eſt de bon goût, ils ont de plus l'avantage que leurs arêtes ne ſont pas incommodes. Ils ſont voraces, & mordent avec avidité aux hameçons qu'on amorce comme je l'ai dit à l'occaſion du ſar de Toulon : néanmoins on en prend près les côtes avec des filets, même à la main, dans des trous de rocher ; mais pour ne pas ſe bleſſer, il faut avoir l'adreſſe de coucher les ailerons vers l'arriere. Les auteurs s'étendent beaucoup ſur l'inclination que le ſargo a pour les chevres ; ils prétendent qu'on les attire avec une peau de chevre, & qu'il faut mettre dans les appâts de la chair de cet animal, priſe principalement auprès des pieds : mais toutes ces allégations me paraiſſent avancées au haſard. On l'apprête ordinairement ſur le gril comme les ſardines ; il rend dans le plat beaucoup de jus qui fait la ſauce : malheureuſement ce poiſſon ſe corrompt aiſément, & il faut le manger au ſortir de l'eau.

79. M. Barry m'écrit que le poiſſon qu'on nomme *ſarguet* à Toulon, eſt celui qu'on appelle en patois *eſpargoulin*, qui eſt un poiſſon de nulle valeur, ſi ſec & ſi maigre, qu'il eſt paſſé en proverbe : quand on veut parler de quelqu'un qui eſt fort maigre, on dit, qu'il reſſemble à un eſpargoulin ſueé. Ces différences indiquent-elles un autre poiſſon, comme il paraît probable, ou dépendent-elles de la nature des fonds ou de la ſaiſon ? Je n'oſe décider cette queſtion. M. Villehelio dit qu'il y a une eſpece de ſarguet plus petit non-ſeulement que le grand dont j'ai parlé d'après lui, mais

même que celui que j'ai décrit. Je croirais que le petit ſargo dont il parle, eſt le mélandrin, s'il ne marquait pas que ſes écailles ſont blanches. Peut-être eſt-ce le brelot, dont nous parlerons dans la ſuite.

80. J'AI dit que le ſarguet ſe prenait quelquefois dans les fonds pierreux, & qu'alors il était bien meilleur que quand il avait ſéjourné dans les récrémens de la mer. Mais Geſner entre dans de plus grands détails, prétendant, je ne ſais ſur quel fondement, que ces poiſſons ſe retirent dans des pierres creuſes qui ne ſont pas expoſées au grand ſoleil. Néanmoins ils choiſiſſent, dit-il, une cavité à laquelle il y ait quelques trous par leſquels paſſent les rayons du ſoleil, & ils ſe plaiſent à jouir de cette petite lumiere. Il n'eſt pas aiſé de vérifier ces prétendues obſervations. Un autre auteur dit qu'on en prend avec des haims amorcés d'anchois qui commencent à ſe corrompre; d'autres diſent que dans le tems du frai, on tend de grandes naſſes, dont l'entrée eſt ombragée de feuillage, & que quand une femelle y eſt entrée, elle eſt bientôt ſuivie de beaucoup de mâles & de femelles qui deviennent la proie des pêcheurs. Je me borne à ces indications générales, que je ne rapporte que ſur la foi des auteurs. Ce poiſſon eſt connu ſur les côtes d'Afrique ſous le nom de *ſargo*.

81. *Du mélandrin* ou *petit ſargo noir*. ON prend dans la Méditerranée un poiſſon qu'on vend en Languedoc ſous le nom de *ſargo*. C'eſt un petit poiſſon noir, vilain & ſale, qui reſſemble aſſez par la forme au ſargo dont nous venons de parler, mais qui eſt plus petit, & proportionnellement à ſa taille plus épais. Il eſt de couleur violette autour de la tête; ſon corps tire au noir; au lieu que le ſargo a l'aileron de la queue fourchu, celui-ci l'a coupée quarrément. Je n'ai pas pu me le procurer; mais je ſoupçonne qu'on pourrait le ranger avec les tourdes: ce n'eſt pas le *melanurus* de Belon, qu'il dit être l'*oblada* de Marſeille. On prend auſſi auprès du Martigue un poiſſon qu'on nomme *ſarguet*. M. de Lacroix prétend qu'il eſt différent du ſar ou ſarguet, dont nous avons parlé, au moins, dit-il, à l'égard de ceux qu'on prend dans l'étang de Berre. N'ayant pas vu ce poiſſon, je n'ai rien à dire à ce ſujet.

82. *Du brelot d'Aunis*, *vulgairement* caſſe-burgos. EN traverſant cette province, on me fit voir un poiſſon qu'on nommoit *brelot;* j'en pris un trait, & j'en fis à la hâte une deſcription à laquelle je ne pris pas grande confiance; car étant en voyage, je ne pus pas examiner ce poiſſon avec beaucoup d'attention, je reconnus ſeulement très-bien qu'il était du genre des *ſparus :* mais ayant fait paſſer mes notes ſous les yeux de M. Villehelio, commiſſaire de la marine à la Rochelle, je ſuis, au moyen des additions qu'il y a jointes, en état de donner une deſcription exacte de ce poiſſon. Comme, à quelques différences près que je ferai appercevoir, le brelot

reſſemble beaucoup au ſarguet, *fig.* 1 de la *planche V*, je me diſpenſerai de le faire graver, & je renverrai, en en faiſant la deſcription, à la *figure* du ſarguet.

83. LE brelot eſt plus grand que le ſarguet: on en prend qui ont un pied & demi de longueur A B. C'eſt un poiſſon demi-plat, de la famille des *ſparus:* le corps eſt plus large que celui du ſarguet; ſa tête eſt aſſez groſſe & courte; ſa gueule n'eſt pas grande: on apperçoit ſur le devant trois dents aſſez conſidérables; ſes yeux ſont grands: l'aileron C I qui occupe preſque toute la longueur du poiſſon, n'eſt pas fort large, & les rayons ſont inclinés vers la queue. L'aileron du ventre G H, commençant derriere l'anus & finiſſant à la même diſtance de l'aileron de la queue, eſt beaucoup moins long que celui du dos; au reſte, il lui reſſemble à beaucoup d'égards. Le brelot a derriere chaque ouie une nageoire E, large & moins longue que celle D de deſſous la gorge, ce qui n'eſt pas exactement exprimé dans le deſſin. L'aileron de la queue B B eſt aſſez large & fendu; ſes ouies ſont blanc argenté, marquées en quelques endroits de taches d'un rouge très-vif.

84. SUIVANT cette courte deſcription, le brelot d'Aunis a pluſieurs points de reſſemblance avec le ſarguet ou ſargo de Provence; mais on eſtime qu'il fait un meilleur manger. Il n'a point, comme le ſarguet, des bandes circulaires allant du dos vers le ventre, mais ſeulement les raies latérales qui s'étendent du bord des ouies à la hauteur de l'œil, juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue, où elles ſéparent en deux la largeur du poiſſon; la tache noire n'eſt pas à l'origine de l'aileron de la queue, mais derriere les ouies, à l'endroit où commence la raie latérale; elle a une forme ronde peu réguliere; les nageoires de derriere les ouies ne ſont point rouges, celles du ventre ne ſont point brunes; elles ſont blanches, &, comme au ſarguet, précédées d'un aiguillon F; l'aileron de la queue n'eſt pas rouge comme au ſarguet, mais blanc. Les écailles du corps ſont blondes & argentées; une partie des ouies eſt couverte d'écailles dont, comme je l'ai dit au ſarguet, pluſieurs ſont rouges. Les arêtes de ce poiſſon ne ſont point incommodes. Il ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente, ſoit aux haims, ſoit dans des naſſes ou des filets à manche. Le peuple le nomme volontiers *caſſe-burgos*, parce qu'il briſe les coquillages pour ſe nourrir du poiſſon qu'ils renferment; néanmoins ſes mâchoires ne ſont pas à beaucoup près auſſi fortes que celles de la daurade.

85. *De l'oblade*, oblada *ou* oilladiga *de Marſeille*, bladc *à Toulon*, nigroil *à Montpellier*, *à Rome* occhiado: oculata, melanurus. CE poiſſon eſt encore du genre des *ſparus;* il reſſemble même à beaucoup d'égards au ſparaillon. Rondelet le compare au ſargo. Suivant Belon, c'eſt le *melanurus:*

ſes yeux ſont noirs & grands proportionnellement à ſon corps, ce qui l'a fait nommer *oculata ;* on l'appelle en quelques endroits *nigroil*, parce qu'il a les yeux noirs, & de plus des taches noires auprès de la naiſſance de l'aileron de la queue. Les nageoires & les ailerons, notamment celui de la queue, ont une couleur tirant au pourpre ; la couleur de ſon corps, ſur-tout vers le dos, eſt d'un bleu foncé tirant au noir ; les écailles ſont aſſez grandes, elles tiennent peu à la peau : depuis le derrierre des ouies juſqu'aux taches noirâtres qui ſont près de l'aileron de la queue, il y a une file d'écailles rondes plus grandes que les autres, accompagnées de points noirs, ce qui forme les lignes latérales aſſez larges, & peut contribuer à le diſtinguer des autres poiſſons de ſon genre. Il n'a ſouvent que huit à neuf pouces de longueur ; néanmoins il y en a quelques-uns qui peſent juſqu'à deux livres. En général, la forme de ſon corps paraît un peu plus alongée que celle de la daurade ; l'aileron du dos eſt compoſé de rayons, les uns durs, les autres flexibles. Celui de la queue, ſuivant Rondelet, eſt fourchu, & ſuivant Belon peu échancré. Quand on prend ce poiſſon dans l'eau claire & pure, il eſt aſſez bon ; mais comme ordinairement il s'enfouit dans la vaſe, il eſt en général peu eſtimé, & par cette même raiſon on en prend peu avec les filets traînans ; d'un autre côté, il ne mord pas volontiers aux hameçons ; ainſi il eſt difficile à pêcher. On l'apprête de même que la daurade ; & comme il reſſemble beaucoup au ſparaillon dont nous avons amplement parlé, & dont nous avons donné la *figure*, *pl. I*, *fig.* 4, ou au ſarguet, *pl. IV*, *fig.* 1, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver ; mais je dois faire obſerver ici que la tache noirâtre qui eſt près de l'aileron de la queue n'eſt pas réguliere, & que c'eſt ſeulement une eſpece de barbouillage qui s'étend de toute la largeur du poiſſon. Je ſoupçonne que l'oblade eſt le même poiſſon qu'on nomme à Chio, *melanurus*, à Raguſe *occhiato*, & ailleurs *papa-figghi.*

86. *Du pilonneau* ou *lagadec*, *& du ſergat d'Olonne.* J'ai trouvé dans les mémoires que j'avais raſſemblés en faiſant mes tournées ſur les côtes maritimes, un beau deſſin d'un poiſſon qu'on m'avait nommé *pilonneau ;* j'avais ſeulement noté qu'il reſſemblait beaucoup au ſparaillon, excepté qu'il n'avait point de tache noire près la naiſſance de l'aileron de la queue ; je l'ai fait graver, *pl. I*, *fig.* 3. Depuis on m'a aſſuré que le lagadec était le même poiſſon que le pilonneau, & qu'il était connu ſous ce nom à Marſeille.

87. M. de Rhuis, alors intendant de la marine à Rochefort, ainſi que M. Villehelio, commiſſaire de la marine à la Rochelle, m'ont envoyé, ſous le nom de *ſergat d'Olonne*, un poiſſon qui me paraît entiérement ſemblable à celui qu'on m'avait nommé *pilonneau.* Ces poiſſons, ou celui auquel on donne ces différens noms, ayant un grand aileron épineux ſur le dos, un moins étendu ſous le ventre derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies & deux

deux ſous le ventre, il n'eſt pas douteux qu'ils ſont de la famille des *ſparus ;* leur tète eſt d'une groſſeur médiocre, leur gueule eſt aſſez grande, garnie de dents fines, & bordée d'une membrane rouge ; les yeux ſont fort grands ; leurs écailles ſont brillantes, les nageoires & les ailerons du dos, de derriere l'anus, & principalement de la queue, ſont rembrunis, tirant au roux. Il paraît que, proportionnellement à la grandeur qui eſt communément de ſix pouces ; ils ſont plus épais que les daurades : je dis *communément*, car je donnerai dans la ſuite les dimenſions d'un lagadec qui avait un pied de longueur totale. Lorſqu'il fait froid, ces poiſſons, comme beaucoup d'autres de la même famille, ſe retirent dans les grands fonds : ainſi on en prend peu l'hiver, à moins que l'air ne ſoit fort doux ; mais le printems, quand la chaleur ſe fait ſentir, ils s'approchent du rivage ; & lorſqu'il fait un beau ſoleil, on prend des ſergats juſques dans le port des Sables avec des haims amorcés de vers. En outre, ſuivant ce que me marque M. de Villehelio, on en prend à douze ou quinze lieues au large, avec des ſaincs à grandes mailles. Quand ces poiſſons ont ſéjourné ſur des fonds pierreux ou ſableux, ils ſont aſſez bons, mais jamais auſſi eſtimés que les daurades. Ils paraiſſent l'été ſe plaire dans les récrémens qui s'amaſſent au bord de la mer, & alors ils ont un goût déſagréable. Je ſoupçonne que ce poiſſon pourrait être la beſugue de baſſe-Bretagne, qu'on dit reſſembler à une petite daurade qui a le tour de la gueule rouge. C'eſt un ſimple ſoupçon : mais je parlerai dans la ſuite, d'un poiſſon que les Eſpagnols de la côte de Biſcaye nomment *beſougue*, & les pêcheurs de Biarritz *arrouſſeu*, qui me paraît avoir de la reſſemblance avec le pagre. J'ajouterai à ce que je viens de dire du ſergat d'Olonne, que c'eſt mal-à-propos que quelques-uns le nomment *merlan ſergat*, puiſque ce poiſſon qui n'a tout au plus que neuf pouces de longueur, ne reſſemble point au merlan, il approche d'être demi-plat ; de plus, le merlan ayant trois ailerons ſur le dos avec deux ſous le ventre, eſt de la famille des *aſellus ;* au lieu que le ſergat, par la diſpoſition de ſes ailerons & de ſes nageoires, appartient aux *ſparus :* ſa chair eſt ferme & aſſez bonne, mais peu reſſemblante à celle du merlan. Voici les dimenſions d'un lagadec qui avait un pied de longueur totale.

88. Du bout du muſeau au centre de l'œil, quinze à ſeize lignes ; l'ouverture de la gueule, les mâchoires étant rapprochées l'une de l'autre, neuf à dix lignes ; du bout du muſeau au derriere de l'opercule des ouies, près de trois pouces ; du bout du muſeau à l'articulation des nageoires branchiales, trois pouces cinq lignes ; longueur du plus long rayon de cette nageoire, trois pouces deux lignes ; elle ſe termine en pointe : du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre, quatre pouces ; du muſeau à l'anus, ſept pouces. L'aileron du ventre commence à quatre ou cinq lignes de l'anus, & ſon éten-

due à l'attache au corps, eſt de deux pouces trois lignes: à un pouce ſix lignes de la fin de cet aileron, eſt le commencement de l'aileron de la queue, dont le plus long rayon a deux pouces quatre à cinq lignes de longueur; il eſt fourchu. Le grand aileron du dos commence à quatre pouces du muſcau; il a ſept pouces de longueur à ſon attache au corps, & il ſe termine à peu près à la même diſtance de l'aileron de la queue, que l'aileron de derriere l'anus.

89. LA largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb du centre de l'œil, eſt de deux pouces; à l'à-plomb du commencement de l'aileron du dos ou de l'articulation des nageoires du ventre, trois pouces ſix lignes; à l'à-plomb de l'anus, trois pouces une ligne; à l'à-plomb de la fin des ailerons, tant du dos que de derriere l'anus, un pouce cinq lignes; à l'origine de l'aileron de la queue, un pouce une ligne. La plus grande épaiſſeur horiſontale du dos du poiſſon, eſt d'un pouce huit lignes. Je crois que les grands pilonneaux n'ont guere plus de neuf pouces de longueur, & les ſergats d'Olonne ſept pouces; mais je dois prévenir que c'eſt par erreur, que dans la premiere ſection du ſecond tome j'ai comparé le ſergat d'Olonne au tacaud: auſſi ai-je averti ailleurs que le ſergat qui m'avait été envoyé des Sables, n'ayant qu'un aileron ſur le dos, n'était point de la famille des *gadus*, & ne reſſemblait point au tacaud.

ARTICLE II.

De la brême, brune ou *brame de mer*, brama marina; *& des poiſſons qui y ont rapport.*

90. *Conſidérations générales ſur la brême.* COMME il y a un grand nombre de poiſſons demi-plats qui, par leur forme, doivent être compris dans la famille des *ſparus*, il ne faut pas être ſurpris ſi à l'égard des poiſſons de cette famille, on trouve beaucoup de confuſion dans les auteurs; elle regne ſurtout à l'égard de la brême de mer. On ne la trouve point annoncée ſous ce nom dans Rondelet; je crois qu'il l'a confondue avec le pagre: ce ſentiment a été adopté par Willughby. Belon eſtime que la brême de mer eſt le *cantharus* des Latins, le *cantheno* de Provence & de Languedoc, le *tanado* de Gènes. Mais le poiſſon que je vais décrire, & qui eſt connu ſur les côtes de Normandie ſous le nom de *brême de mer*, eſt fort différent de ceux qui ſont indiqués par Belon & Geſner. A l'égard de l'*abramis* d'Oppian & d'Athénée, Rondelet penſe qu'il s'agit de l'aloſe; & je ne vois pas que la *brama marina* de Willughby reſſemble à la brême d'eau douce.

91. APRÈS avoir prévenu que le nom de *brême de mer* eſt donné en France, en Angleterre & en Allemagne à nombre de poiſſons différens, plus ou moins reſſemblans à la brême de riviere, on ne ſera pas ſurpris que Geſner ait com-

pris ſous la dénomination (comme générique) de brême, pluſieurs poiſſons auxquels il a donné des épithetes particulieres, pour diſtinguer les eſpeces, tels que *auratus*, *melanurus*, denté, oilladiga, ſargo, &c. de ſorte qu'il a formé une famille des *brêmes*, dans laquelle il a compris les mêmes poiſſons dont nous compoſons celle que nous nommons *ſparus*. Etant prévenu de ceci, & après être convenu que la brême peut être regardée comme un centre dont pluſieurs eſpeces de *ſparus* s'écartent peu, j'eſſaierai de faire connaître chacun des poiſſons dont ont parlé Belon & Geſner, indiquant autant qu'il me ſera poſſible les noms qu'on leur donne dans les parages où on les pêche communément: ainſi, ſans blâmer ceux qui ont donné des noms différens à la brême de mer, je vais décrire le poiſſon qu'on nomme ainſi ſur la côte de Normandie, parce que c'eſt le poiſſon de mer qui nous paraît avoir le plus de rapport avec la brême de riviere. Comme dans la famille des *ſparus* il y a beaucoup de poiſſons qui ne different preſque les uns des autres que par la couleur de leurs écailles, on ne doit pas confondre la brême des côtes de Normandie, qui a des écailles très-brillantes, avec le cantheno, le tanado, &c. dont les écailles ſont comme enfumées, ou d'autres qui ſont rouges. J'entre en matiere.

92. *Du poiſſon qu'on appelle* brême de mer *ſur les côtes de Normandie.* J'AI amplement parlé à la fin de la troiſieme ſection, de la brême d'eau douce, *cyprinus latus* de Rondelet; mais je me ſuis rappellé d'avoir mangé ſur les côtes de haute-Normandie un poiſſon qu'on y nomme *brême de mer.* Comme j'en avais conſervé un deſſin avec une deſcription abrégée, j'ai trouvé que ce poiſſon reſſemblait aſſez, par la forme du corps, à la brême d'eau douce, mais qu'il en différait beaucoup par l'aileron du dos qui eſt petit & flexible à la brême d'eau douce, fort étendu & garni de rayons piquans au poiſſon qu'on nomme *brême de mer* en Normandie; ce qui m'a déterminé à remettre à en parler dans la quatrieme ſection dont il s'agit préſentement. M. le Teſtu, ayant comparé le deſſin, *pl. II*, *fig.* 7, de la petite brême que j'avais vue ſur les côtes de Normandie, avec le poiſſon qu'il avait ſous les yeux, m'a marqué qu'il l'avait trouvé exact. D'un autre côté, M. Deshayes, commiſſaire aux claſſes à Cherbourg, m'a envoyé le deſſin d'une grande brême, *pl. II*, *fig.* 8, me marquant que je pouvais avoir confiance à mes notes; ainſi je me trouve confirmé dans l'idée que j'avais que ce poiſſon a encore beaucoup de rapport avec la daurade.

93. LA brême, *fig.* 8, avait neuf pouces de longueur totale AB; l'ouverture de la gueule eſt à peu près de huit lignes; elle eſt garnie de petites dents recourbées vers le goſier, ce qui eſt différent de celles de la daurade, du ſcare, de la caſtagnole, du denté, &c. Les mâchoires ſont bordées d'une membrane qui ſe replie quand elles ſont rapprochées l'une de l'autre, & alors elles

ſont à peu près d'une même longueur : l'œil eſt aſſez grand, médiocrement élevé vers le haut de la tête ; il eſt un peu ovale ; le grand diametre eſt preſque horiſontal ; la prunelle eſt d'un bleu foncé, tirant au noir ; l'iris eſt nacré.

94. ENTRE l'œil & le muſeau, mais plus près de l'œil, eſt l'ouverture des narines D : en cet endroit où il n'y a point d'écailles, la peau eſt unie & brillante, pas néanmoins autant que celle du merlan ; le reſte de l'opercule des ouies eſt garni d'écailles fort petites, ce qui s'obſerve à pluſieurs autres poiſſons de cette famille. En M, à 2 pouces 6 à 7 lignes du muſeau A, commence l'aileron du dos qui eſt aſſez grand ; il a de M en F, à ſon attache au corps, quatre pouces quatre à cinq lignes d'étendue, & il eſt formé de vingt à vingt-deux rayons qui ont neuf à dix lignes de longueur ; ceux du côté M ſont plus durs & plus piquans que les autres qui ſont rameux & flexibles ; les dix premiers qui ſont durs excedent une membrane mince, tranſparente, qui les unit ; les bords de cette membrane ſont rembrunis ; il y a à peu près un pouce de la fin de cet aileron F au commencement de celui de la queue G ; du bout du muſeau à l'anus H, un peu moins de cinq pouces, ce qui fait à peu près les deux tiers de la longueur A G du corps du poiſſon.

95. A quelques lignes derriere l'anus, commence l'aileron du ventre K L, formé de douze à quatorze rayons flexibles, plus menus & moins longs que l'aileron du dos ; néanmoins les trois premiers du côté de K ſont fort durs & piquans, les autres ſont flexibles & rameux : l'aileron de la queue eſt fourchu, les rayons en ſont rameux & point piquans ; le plus long G B, a environ dix-huit lignes de longueur : il y a derriere chaque ouie une nageoire dont le plus long rayon E N a deux pouces trois lignes de longueur ; l'articulation E de cette nageoire forme un croiſſant qui eſt à deux pouces quelques lignes du muſeau A. Il y a encore ſous le ventre deux nageoires D, dont les articulations ſont à peu près à la même diſtance du muſeau que celles E de derriere les ouies.

96. LES lignes latérales Q P paraiſſent formées de deux rangées de points, ce qui leur donne l'apparence d'une eſpece de treſſe brune ; elles commencent en Q, à la hauteur de l'œil ; elles ſont courbes & ſuivent à peu près le contour du dos ; elles aboutiſſent en P, où elles partagent en deux la largeur du poiſſon. Les écailles plus petites que celles du hareng, ſont minces, tranſparentes ; les unes ovales, d'autres angulaires ; cependant quand on paſſe la main de la queue vers la tête, on ſent quelque choſe de rude. En général, la couleur de ce poiſſon eſt d'un gris clair & argenté, avec des couleurs changeantes ; de ſorte que, quand au ſortir de l'eau on le regarde en différens ſens, on apperçoit comme des ondes ou des raies qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon, entre leſquelles on diſtingue des reflets comme cuivreux, d'autres jaunes, d'autres verdâtres, & même des traits rouges ; mais

toutes ces couleurs s'éteignent lorſque le poiſſon eſt mort. On remarque de plus que la diſpoſition des écailles, depuis le dos juſqu'à la raie latérale QP, eſt différente de celle des écailles qui recouvrent la partie du poiſſon compriſe depuis cette raie juſqu'au-deſſous du ventre. La couleur brillante des écailles de notre brème eſt bien différente de la couleur enfumée de celles du cantheno, du tanado & de la caſtagnole.

97. LA chair de ce poiſſon eſt meilleure que celle de la brème d'eau douce, quoiqu'elle ſoit un peu molle & qu'elle n'ait pas beaucoup de goût; ainſi elle n'approche pas de la bonté de celle de la daurade. Les très-petites, qui dans les mois de juin & de juillet donnent en quantité à la côte, ſe vendent avec la menuiſe, & la plupart ſervent à amorcer les haims. M. le Teſtu me marque que les groſſes ſont devenues rares ſur la côte de haute-Normandie. Ces groſſes, qu'on eſtime plus que les petites, ſont ordinairement apprêtées ſur le gril, & on les ſert avec une ſauce relevée, parce que la chair a peu de goût; avec cette attention, celles qui ont été priſes ſur un bon fonds, font un bon manger. Comme les brèmes ſont voraces, les pêcheurs-cordiers en prennent avec leurs haims; on les attire auſſi dans les filets avec différens appâts. Dans la ſaiſon où ces poiſſons donnent à la côte, on en trouve dans les ſaines avec d'autres eſpeces de poiſſons. (*a*) La brème a, par la forme de ſon corps & ſa couleur, quelque rapport avec le tacaud; mais n'ayant qu'un grand aileron ſur le dos, elle doit être compriſe dans la famille des *ſparus*, au lieu que le tacaud qui en a trois, a été rangé avec les *aſellus* ou *gadus*. On m'a envoyé pluſieurs fois la brème pour être la daurade. Effectivement, ces deux poiſſons ſe reſſemblent à pluſieurs égards : néanmoins la brème eſt aiſée à diſtinguer de la daurade par ſes dents qui ſont fines & crochues, par ſes écailles qui ſont plus minces, & par ſa chair qui n'eſt pas à beaucoup près auſſi agréable à manger : ainſi c'eſt une eſpece de *ſparus*, mais non pas une daurade. Belon dit qu'à Paris on nomme *brême de mer*, un poiſſon qu'on pêche dans l'Océan, qui eſt le cantheno de Marſeille, & dont les écailles ſont teintes de belles couleurs. Le ſentiment des poiſſonniers de Paris n'eſt pas ici d'un grand poids; mais on m'a vendu à la halle de Paris, pour *perche de mer*, un poiſſon de 10 pouce 6 lignes de longueur, qui reſſemble parfaitement à la brème que je viens de décrire, & nullement à la perche, au moins à celle que décrit Rondelet, qui a l'aileron de la queue coupé quarrément, & le ventre renflé comme la bourſe de mer.

(6) On pêche beaucoup de brêmes de mer ſur les côtes de la Caffreire; mais faut-il ajouter foi au rapport de quelques voyageurs qui diſent que les pêcheurs Européens & Hottentots attirent ces poiſſons auprès des hameçons deſtinés à les prendre en ſifflant & en faiſant beaucoup de bruit?

98. LES voyageurs disent qu'on pèche beaucoup de brêmes au cap de Bonne-Espérance, où elles sont fort estimées; que quand il vient de gros tems, elles s'approchent en nombre du rivage, & qu'alors on en prend beaucoup. On dit encore que le bruit les attire, & qu'on se sert de ce moyen pour les engager à s'approcher de la côte. Quelques-uns prétendent que ce qu'on appelle brême en Bretagne, est la daurade de Languedoc; mais je ne puis adopter ce sentiment.

99. ENFIN, M. de Montaudouin m'écrit de Nantes, que les pêcheurs de cette côte inclinent à penser que la brême de mer est le poisson qu'ils nomment *le plomb*, *pl. I*, *fig.* 6, qui, suivant eux, a beaucoup de rapport avec la brême d'eau douce; seulement, disent-ils, ses yeux paraissent plus saillans, sa tête est plus courbe, & le plomb a moins d'arêtes que la brême; sa chair a quelque rapport avec celle du merlan, à cela près qu'elle est seche. Il n'est guere possible de confondre le plomb avec la brême que nous venons de décrire; mais je m'abstiendrais d'assurer que notre brême soit un autre poisson que celui qu'on appelle *cantheno* en Provence, si la couleur de ces deux poissons était moins différente. Quoi qu'il en soit, je vais donner la description du plomb que j'ai reçu de Nantes, après que j'aurai rapporté quelques notes sur la brême, que j'ai trouvé répandues en différens endroits.

100. SUIVANT l'Histoire générale des voyages, on prend des brêmes en beaucoup d'endroits, à l'isle de May, à Porto-Praya, dans la baie de la riviere de Sierra-Leona, à la côte de l'isle de Timor; on en prend de très-grandes dans la baye de l'isle de Juan-Fernandès; à la côte d'Or, on en distingue de trois ou quatre sortes, auxquelles on donne différens noms, &c. On m'a écrit de Norwege qu'on y prenait un poisson assez semblable à la brême, tant pour la forme que pour la grosseur, qu'on appelle *rotfish* parce qu'il est rouge, & qu'il differe encore de la brême parce que ses ailerons & ses nageoires ont moins d'étendue; au reste, ce poisson qui n'est peut-être pas notre brême, est très-estimé. Il est encore dit dans l'Histoire des voyages que le poisson qu'on appelle *brême* en Afrique, est très-différent du poisson auquel nous donnons ce nom. M. Barry croit qu'on peut encore mettre au nombre des brêmes de mer, un poisson argenté qu'on prend dans la belle saison, & seulement dans les filets de madrague : les pêcheurs le regarde comme un poisson de passage.

101. *Du plomb de Nantes.* LE plomb de Nantes, *pl. I*, *fig.* 6, est effectivement de la famille des *sparus*, par le nombre & la position des ses ailerons & de ses nageoires; il n'a communément que 6 pouces de longueur sur 2 pouces à 2 pouces & demi de largeur; ainsi proportionnellement à sa longueur, il est moins large que la brême : ses écailles sont blanches-argen-

tées, néanmoins toutes les raies latérales ſont noires; quoiqu'il ſoit de couleur changeante, il paraît en général tirer au roux. Le mois de juin eſt la vraie ſaiſon où l'on pêche ce poiſſon; néanmoins on en prend depuis le mois d'avril juſqu'en ſeptembre dans le port & au large, mais principalement à une lieue de la côte. Comme il eſt vorace, on en pêche beaucoup aux hameçons; mais les pêcheurs le redoutent, parce qu'il écarte des poiſſons plus eſtimés que lui. C'eſt la pêche ordinaire des jeunes gens dans la ſaiſon que nous avons indiquée; car c'eſt un poiſſon de paſſage. Il ne s'en fait point de ſalaiſon; tous ceux qu'on prend ſe conſomment frais.

102. *De* l'arrain-gorria *des Baſques, qui paraît confiner à la brême ou au plomb de Nantes.* LE poiſſon que les Baſques nomment ainſi, eſt de mer; & ſuivant M. de la Courtaudiere, il a, au moins pour la forme de ſon corps, de la reſſemblance avec la brême de mer que je viens de décrire. Il y a de ces poiſſons qui ont un pied & demi de longueur, & de plus petits que celui dont M. de la Courtaudiere m'a envoyé l'a deſcription, qui n'avait que cinq pouces de longueur totale. Ce poiſſon demi-plat eſt de la famille des *ſparus*; il avait deux pouces de largeur verticale à l'à-plomb des nageoires branchiales; deux pouces quatre lignes à l'à-plomb de l'anus; deux pouces entre l'anus & l'aileron de la queue, & 21 lignes près de l'aileron de la queue. Les opercules des ouies ſont de couleur nacrée; le deſſus de la tête & du corps eſt auſſi de couleur changeante; de ſorte qu'en le conſidérant en différens ſens, on y apperçoit du rouge, du bleu & des reflets de nacre, qui çà & là tirent à l'or ou à l'argent. Le deſſous du ventre eſt blanc avec des reflets argentés: ſa gueule eſt petite, garnie de petites dents; ſes yeux ſont grands. Il a ſur le dos un grand aileron qui regne depuis l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales, juſques près l'origine de l'aileron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête ſont épineux, les autres ſont flexibles; l'aileron de derriere l'anus n'a que 10 à 12 lignes d'étendue à ſon attache au corps: il n'y a que les trois premiers rayons du côté de l'anus qui ſoient piquans. L'aileron de la queue eſt fendu, & les deux parties ſont aſſez écartées l'une de l'autre; on apperçoit une teinte rouge, ſur-tout vers les bords: il a une nageoire derriere chaque ouie, & deux petites ſous le ventre, dont le premier rayon eſt piquant. Ce poiſſon n'eſt pas fort abondant ſur les côtes des Baſques. Je ne l'ai pas fait graver, parce que l'ayant reçu depuis lors en nature & bien conſervé, j'ai été à portée de m'aſſurer que c'eſt le même qu'on nomme *brême de mer* ſur les côtes de haute-Normandie.

103. *Du cantheno* ou *canthera; ſuivant Belon*, ſcarabeus. LE poiſſon qu'on nomme en Provence, en Languedoc & en Eſpagne *cantheno* ou *cantharus*, *tanado* ou *tanna* à Gènes, eſt encore aſſez ſemblable à la brême: ainſi il doit être compris dans la famille des *ſparus*. Le nombre, la poſition & la

forme des ailerons, ainſi que des nageoires, eſt comme au ſparaillon, & on peut le comparer encore plus exactement, ainſi que Geſner, à notre brême de mer, dont il ne differe preſque que par ſa couleur qui approche de celle du tan, au lieu que celle de la brême que j'ai vue ſur les côtes de Normandie, eſt très brillante. Quoi qu'il en ſoit, à cauſe de cette reſſemblance avec la brême qui eſt repréſentée, *pl. II*, *fig.* 8, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de le faire graver.

104. Effectivement, la brême de Belon paraît être le cantheno ou le ſparaillon de Rondelet, qui, comme je l'ai dit, ne different de notre brême que par la couleur qui eſt comme enfumée; les yeux ſont ronds, de médiocre grandeur; la prunelle eſt bleu-foncé, l'iris brillant comme de l'argent; la tête n'eſt pas groſſe, elle eſt, ainſi que les parties voiſines des yeux, rouſſe, mêlée de noir, ce qui fait une couleur comme enfumée approchant de celle du tan. Cette circonſtance lui a fait donner par quelques-uns le nom de *tanado*; par d'autres, de *ſcarabeus*, par comparaiſon à quelques ſcarabées qui ont cette couleur. Son muſeau eſt aſſez menu, ſa gueule moins grande que celle de la daurade lorſque les mâchoires ſont rapprochées: la mâchoire ſupérieure, ainſi que l'inférieure, ſont garnies de dents menues, pointues, aſſez approchantes de celles du ſparaillon: on ne trouve point vers le goſier d'oſſelets chargés d'aſpérités, ſes écailles ſont petites, & en général les couleurs ſont plus obſcures que celles de la brême de mer, dont nous avons parlé: les raies latérales ſont plus larges; on n'apperçoit point de tache noire auprès des ouies, comme à la daurade, ni auprès de l'aileron de la queue, comme au ſparaillon; mais quand il ſort de l'eau, on voit des traits jaunâtres & obſcurs, qui s'étendent des ouies juſqu'à l'aileron de la queue, où l'on découvre quelque choſe qui tire à l'or. Les nervures de l'aileron du dos ſont piquantes du côté de la tête; les autres ſont ramenſes & flexibles, ainſi que celles de l'aileron de derriere l'anus. Suivant Rondelet, ce poiſſon ſe plaît dans la vaſe au bord de la mer, où il s'en raſſemble beaucoup: il eſt aſſez commun dans la Méditerranée; il va par bandes. Sa chair n'eſt pas, à beaucoup près, auſſi bonne que celle de la daurade; elle eſt mollaſſe, aqueuſe, avec un goût déſagréable quand le poiſſon a ſéjourné dans de la vaſe de mauvaiſe odeur, ce qui lui arrive ſouvent; mais il ne fait point un manger déſagréable, quand par haſard on le prend dans un endroit où l'eau eſt vive. On le pêche comme le ſparaillon; il ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente, & on l'attire dans les naſſes avec des crabes, des polypes, &c. Les pauvres, qui ſeuls ſe nourriſſent de ceux qu'on prend dans la vaſe, les apprêtent avec beaucoup d'épices. Les pêcheurs prétendent que ce poiſſon eſt meilleur étant deſſéché que quand il eſt frais.

Article

ARTICLE III.

Du denté, & des poiſſons qui ont avec lui de la reſſemblance.

105. LE denté eſt du genre des *ſparus*, mais il tire ſon nom & ſon caractere ſpécifique de pluſieurs dents canines aſſez fortes qu'il a au-devant des mâchoires, tant ſupérieure qu'inférieure; il s'en eſt ſuivi qu'on a donné le nom de *denté* à différens poiſſons, uniquement parce qu'ils avaient de fortes dents. Ainſi, comme le ſeare a de fortes dents ineiſives par-devant, & molaires au fond de la gueule, les Génois, ſuivant Geſner, ainſi que les poiſſonniers de Provence, le nomment *denté*. Je crois qu'il en eſt de même à Montpellier, quoique ce poiſſon n'ait point les dents canines, *pl. III*, *fig.* 3, qui caractériſent le vrai denté. Mais je n'imagine pas ce qui a engagé Geſner à mettre le denté au nombre des brèmes qui n'ont, comme nous l'avons dit, que des dents très-déliées: prévenu de cela, je vais parler des poiſſons que je crois être de la famille des dentés, & je commence par le vrai denté.

106. *Du denté ou* dentex *de Marſeille & de Languedoc*, dentillae *à Narbonne*, dentale *en Italie:* dentatus. LES mâchoires du denté que je poſſede, n'ont que quatre dents canines au-devant des mâchoires tant ſupérieure qu'inférieure, *pl. III*, *fig.* 3; au lieu que je vois dans Belon que le denté a cinq crochets ou grandes dents canines à la mâchoire ſupérieure, & huit à l'inférieure. Comme les dents ſemblent devoir établir le caractere de ce poiſſon, pour lever mes doutes, & ſavoir quelle confiance il faut avoir au texte de Belon, j'ai fait graver des mâchoires d'un denté qui m'ont été envoyées de Toulon par M. Barry, comme venant d'un jeune denté qui ne peſait que 37 onces. Par le nombre des crochets, je me trouvais confirmé dans l'idée qu'il n'eſt pas eſſentiel au denté d'avoir le grand nombre de dents canines que lui attribue Belon; mais comme le poiſſon dont M. Barry m'a envoyé les mâchoires était fort jeune, peut-être ſe ſerait-il développé d'autres dents dans la ſuite: mais Rondelet, en qui j'ai plus de confiance qu'en Belon pour les poiſſons de la Méditerranée, dit que le dentale a quatre dents canines en chaque mâchoire. Au reſte, le denté reſſemble à la daurade, & encore plus à l'ouariac de la Guadeloupe, *pl. II*, *fig.* 6, par la forme de ſon corps, le nombre & la poſition tant des ailerons que des nageoires; ſes yeux ſont plus grands, & on en pêche de très-gros, car il n'eſt pas rare d'en prendre qui peſent huit à dix livres; & M. Barry m'a écrit qu'on en prenait quelquefois qui peſaient près de vingt livres. M. Gauthier me marque de Narbonne qu'on en trouve fréquemment qui peſent 25 à 30 livres, & qu'il en a vu un qui peſait 76 livres. Suivant Rondelet, les gros ſe nomment *ſynodon*, & les petits ou jeunes *ſynagris*.

107. GESNER, qui admet beaucoup de reſſemblance entre les *ſynagris* & les *ſynodon*, penſe comme Belon, qu'on doit diſtinguer ces deux eſpeces de poiſſons. Les écailles du denté ſont aſſez grandes & de différentes couleurs; néanmoins le rouge eſt obſcurci par le noir qui domine & forme ſur les côtés des lignes aſſez droites. On ne le connaît pas dans l'Océan, & il eſt plus commun en Provence qu'en Languedoc, où Rondelet dit qu'on le nomme *marmo*. Il ſe tient ordinairement dans les rochers près le bord de la mer, ou quand il ne fait pas chaud, dans le goëmon, à huit & dix braſſes de profondeur. Il eſt ſi vorace que quelquefois, lorſque les pêcheurs tirent une ligne où s'était attaché un poiſſon, s'il ſe trouve à portée un denté, il ſe jette ſur le poiſſon, l'avale avec l'haim, rompt la ligne & s'échappe: alors les pêcheurs ne manquent guere de remettre à la mer un autre haim amorcé d'un poiſſon, & qui eſt encapelé à une forte ligne: alors le denté ſe trouve ſouvent la dupe de ſa voracité (7). On eſtime ce poiſſon à Narbonne, où on le nomme *dentillac*. Belon dit que les Albanois qui en prennent beaucoup au printems, en confiſent dans des barrils qu'ils vont vendre à Ancône: ces poiſſons ainſi préparés, peuvent ſe conſerver trois ou quatre mois. Il ajoute que le dentex eſt fort large, qu'il a de grands yeux fort élevés ſur la tête. La grande reſſemblance que j'apperçois pour la forme du corps entre le denté & la caſtagnole que j'ai rapportée de Provence, & dont je parlerai dans la ſuite, me faiſait craindre qu'on ne m'eût nommé ainſi un petit denté; mais les ailerons de la caſtagnole ont une forme qui me paraît leur être particuliere; & de plus, je ne crois pas que la caſtagnole que j'ai rapportée de Provence, pût jamais devenir un fort gros poiſſon.

108. M. Gautier m'écrit de Narbonne, que ce poiſſon ſe tient volontiers auprès des côtes, puiſqu'on le prend communément avec le boulier, filet qui differe peu de la ſaine. Il eſt encore bon d'être prévenu qu'en Aunis on donne quelquefois très-mal-à-propos le nom de *denté* à la torpille, poiſſon très-différent, & qui n'a aucun des caracteres des *ſparus*. Rondelet croit que le *denté* de Narbonne eſt le *ſcarus* des anciens. Belon dit qu'en Epire & en Illyrie, où l'on pêche beaucoup de dentés vers le carême, les ayant coupés tranſverſalement en deux parties, une qu'on nomme la tête, & l'autre la queue, on les conſerve pluſieurs mois en barrils dans une gelée qu'on fait avec les écailles bouillies dans du vinaigre, du ſel & des épices, & qu'on les vend à Ancône & dans d'autres villes au-delà du détroit. Geſner fait un grand étalage de littérature grecque & latine ſur la dénomination de *dentex*, de *ſynagris*, de *ſynodon*, d'où il réſulte beaucoup de confuſion & un vrai chaos. Je lui accorderai bien que le *denté* ou *ſynodon* confine avec les

(7) On obſerve qu'étant ſorti de l'eau, il s'agite & palpite toujours.

pagres, & il faudrait que ceux-ci euſſent les dents qui caractériſent le premier, qui d'ailleurs a ſouvent plus d'une demi palme de long. Quelques voyageurs diſent qu'on prend des dentales dans la mer Baltique, & qu'on les eſtime plus à cauſe de leur groſſeur que de leur goût.

109. *D'un poiſſon pris à Dax, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec le denté.* M. le préſident de Borda m'écrit qu'on a pris à Dax un poiſſon auquel on ne donne point de nom, mais qu'il dit reſſembler beaucoup au dentale ou dentex de Rondelet; on en jugera par la deſcription qu'il en donne. Ce poiſſon était long de 35 pouces 8 lignes; ſa plus grande largeur verticale était de 11 pouces 3 lignes; il avait au-devant des mâchoires quatre longues dents canines un peu recourbées vers l'intérieur de la gueule; & derriere ces dents canines, les mâchoires étaient garnies de nombre de petites dents: l'aileron du dos avait 21 rayons, dont onze étaient piquans; celui de derriere l'anus était compoſé de dix rayons, dont deux ſeulement étaient piquans; l'aileron de la queue était formé de rayons rameux, & il était fourchu. Les rayons des nageoires étaient rameux, & les nageoires de derriere les ouies s'étendaient preſque juſqu'à la moitie de la longueur du corps. Le corps du côté du dos était rouge, & juſqu'à la raie latérale il était parſemé de taches noires; le ventre était blanc & argenté, & cette couleur dominait de plus en plus, à meſure qu'on approchait du ventre. Ces poiſſons ſe prennent avec des filets qu'on tend à la maniere des folles, ſur un fond de ſable, à une ou deux lieues de la côte. Je vais encore placer ici un poiſſon que j'ai rapporté de Provence, & qu'on m'avait nommé caſtagnole; la forme de ſes dents m'engage à le rapprocher du denté.

110. *De la caſtagnole.* J'AI rapporté de Provence un poiſſon qu'on y nommait *caſtagnole*, & qui, au moins pour la couleur, me paraît avoir quelque rapport avec le cantheno ou le tanado; mais ce n'eſt point le chromis que Rondelet dit être le caſtagno de Gènes, & qu'il ajoute être à beaucoup d'égards ſemblable au nigroil; car le chromis de Rondelet a l'aileron de la queue coupé quarrément, au lieu que notre caſtagnole l'a très-échancré; & la forme du corps eſt tout-à-fait différente. Il reſſemble plus à l'oblade par la forme de ſon corps; mais ſes yeux ſont moins grands, & il n'a point de taches noires près de la queue, ni, comme au chromis, des lignes qui s'étendent du derriere des ouies juſqu'à l'articulation de la queue; la gueule du chromis eſt petite, ainſi que ſes écailles: de plus, il ne peut être ici queſtion du chromis de Belon, puiſqu'il a deux ailerons ſur le dos. Mais il y a plus de reſſemblance entre notre caſtagnole & le poiſſon que Belon dit qu'on nomme *caſtagnola* à Marſeille. J'en parlerai dans la ſuite.

111. MA caſtagnole, *pl. III, fig.* 4, me paraît avoir par la forme du corps beaucoup de reſſemblance avec le dentale ou le denté de Marſeille. A l'égard

des dents, elles ſont beaucoup moins fortes, mais un peu ſemblables à celles des mâchoires, *pl. III*, *fig. 3*. Cependant j'avoue que je n'ai pas pu prendre une idée bien préciſe des dents de notre caſtagnole : j'ai cru ſeulement appercevoir qu'outre de petites dents pointues qui bordent les mâchoires, il y a ſur le devant, tant à la mâchoire ſupérieure qu'à l'inférieure, quelques dents pointues plus fortes que les autres. Notre caſtagnole paraît avoir un peu de reſſemblance avec la premiere eſpece de ſcare de Rondelet ; mais les dents de ce ſcare ſont les unes inciſives, les autres mâchelieres, & nullement pointues ; de plus les ailerons n'ont point la même forme, non plus que ceux du cantheno de Belon : on en jugera par la deſcription que je vais faire de notre caſtagnole, ainſi que par l'inſpection de ſa figure. Elle avoit dix-huit pouces de longueur totale A B ; ſa plus grande largeur verticale à l'à-plomb de G, était à peu près de ſix pouces ; ſon muſeau était proportionnellement plus gros, plus raccourci que celui du cantheno, & au moins autant que celui de la daurade. On a forcé l'ouverture de la gueule, pour faire voir les dents, ce qui la défigure & fait paraître la mâchoire inférieure plus longue qu'elle ne l'eſt effectivement ; pour cette raiſon on n'apperçoit pas diſtinctement qu'elle eſt bordée de levres aſſez épaiſſes. Les mâchoires ſupérieure & inférieure étaient en outre bordées de pluſieurs rangs de dents pointues ; celles de la mâchoire inférieure étaient un peu plus grandes que celles de la ſupérieure ; & en avant de ces mâchoires, j'ai cru appercevoir quelques dents plus grandes que les autres, toutes étaient pointues & recourbées vers le dedans. On ne peut guere avoir une juſte idée de ces dents, qu'en ayant recours à la *pl. III*, où l'on a repréſenté les mâchoires d'un jeune denté, *fig. 3*. Il s'en faut néanmoins beaucoup que les dents canines ſoient auſſi ſenſibles à la caſtagnole.

112. A cinq pouces ſix lignes de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure commençait le grand aileron du dos C D ; du côté de C, il y avait deux ou trois rayons plus courts que les autres, très-durs & piquans : enſuite les rayons depuis C juſqu'à E, étaient plus longs que ceux depuis E juſqu'à D, ce que je n'apperçois point aux autres poiſſons de la famille des *ſparus ;* de même, à l'aileron de derriere l'anus, les rayons depuis F juſqu'à G, étaient plus longs que ceux depuis G juſqu'à H. Cette forme des ailerons ſuffit pour diſtinguer cette caſtagnole de la daurade, de la brême, de la vieille, &c. L'aileron de la queue D B, était fort échancré ; les nageoires de derriere les ouies M, étaient fort grandes & ſe terminaient en pointe comme à la daurade ; le premier rayon était plus dur & plus gros que les autres. Les nageoires de deſſous la gorge L, étaient beaucoup moins grandes que celles des ouies, chacune était accompagnée d'un rayon K, dur & piquant, & détaché des autres. Les opercules des ouies étaient couvertes d'écailles ; en général les écailles ne ſont pas fort adhérentes à la peau.

113. IL eſt bon de faire remarquer qu'on pêche à la côte de Gènes & à Antibes, un poiſſon qui reſſemble au nigroil qu'on nomme *caſtagno*. Ce n'eſt point, comme j'en ai prévenu, notre caſtagnole qui a les yeux moins grands: il n'y a point de taches près l'aileron de la queue; les écailles du caſtagno ſont plus petites; les ailerons tant du dos que du ventre n'ont point la même forme. La couleur de ces poiſſons approche de celle de la châtaigne. Il eſt vrai que le chromis a auſſi à peu près la même couleur, mais c'eſt un poiſſon beaucoup plus petit que la caſtalogne dont je viens de parler; & ſa queue étant coupée quarrément, je crois qu'on peut le ranger avec les tourdes: j'aurai occaſion d'en dire quelque choſe dans la ſuite.

114. JE dois avertir que M. Barry de Toulon m'a marqué que le poiſſon qu'on nomme *caſtagno* à Toulon, eſt un très-petit poiſſon noir & plat; que les plus gros ne peſent pas deux onces; que l'aileron de la queue eſt fourchu, & que c'eſt un très-mauvais petit poiſſon. Celui que Belon appelle *caſtagnole* eſt, ſuivant lui, couleur de châtaigne, comme les nôtres, & l'aileron de la queue eſt fourchu; mais il compare la forme de ſon corps à celle d'une petite carpe, ce qui ne convient pas exactement à notre caſtagnole. Les ailerons du dos & du ventre ſont, dit-il, formés par des rayons piquans, ou au moins durs; & la forme tant des ailerons que des nageoires, ne reſſemble point du tout à celle de notre caſtagnole. Belon dit que la caſtagnola eſt ſi commune au printems, qu'il n'y a perſonne qui ne la connaiſſe. Je dois prévenir que n'ayant pas eu ma caſtagnole fraîche, je ne puis parler exactement de ſes couleurs. Les ailerons de la ſeconde eſpece de ſcare de Rondelet reſſemblent aſſez à ceux de notre caſtagnole; mais la reſſemblance ſe réduit à cette ſeule partie. Voilà bien des incertitudes qui naiſſent des noms différens qu'on donne au même poiſſon dans les différens ports, ainſi que dans les auteurs; mais la deſcription exacte que je viens de donner de ma caſtagnole, pourra mettre ceux qui habitent les côtes de la Méditerranée, en état de connaître le poiſſon dont je viens de parler.

ARTICLE IV.

Du pagre. (8)

115. *Conſidérations générales ſur les poiſſons de ce genre.* ON trouve dans les auteurs, & on donne communément ſur les côtes, bien des noms dif-

(8) Il en eſt de ce poiſſon comme de la plupart de ceux dont on ne trouve le ſynonyme allemand dans aucun dictionnaire. Le même vuide aurait lieu pour les noms français de divers poiſſons qui ſe pêchent dans les rivieres de l'Allemagne & de la Suiſſe, & qu'on ne connaît point ailleurs.

férens à ce poiſſon, mais dont la plupart indiquent un poiſſon dont la couleur tire au rouge. Effectivement, l'expreſſion latine *erythrinus* qu'emploie Rondelet, qui dérive du grec, répond à *rubellio* ou *rutilus*, que Schoneveld a employé indifféremment, auxquels il a ajouté comme un terme vulgaire & populaire celui de *rootaug*. Rondelet rapporte un terme du grec vulgaire, qui indique le caractere de *goulu*, qui effectivement convient aſſez aux poiſſons dont nous nous occupons, & que d'autres leur ont donné : il ajoute qu'en beaucoup d'endroits d'Italie, où l'on ne diſtingue point le pajeau d'avec la brême de mer, ils nomment les uns & les autres *pagre* ou *phragolino*, ou encore *phagorio* ; en Portugal, *phagros*, ou, ſuivant Geſner, *pargo* ; en Provence & en Languedoc, *pagre*, *pajeau*, *pagel* ; à Antibes, *pajeu* ou *pajou*. Quelques-uns ont confondu le pagre avec la vieille. Rondelet ajoute qu'en Sicile on appelle ce poiſſon *ſarofano*. Toutes ces dénominations, auxquelles j'en pourrais ajouter pluſieurs autres, ayant probablement été données à différens poiſſons qu'on n'a pas ſuffiſamment diſtingués, il en a réſulté beaucoup de confuſion, d'autant que pluſieurs de ces poiſſons ne different preſque les uns des autres que par leur couleur ou d'autres circonſtances peu frappantes. Néanmoins nous allons eſſayer de diſſiper ces incertitudes dans les paragraphes ſuivans, où nous nous permettrons de dire quelque choſe de pluſieurs poiſſons que nous n'avons pas pu nous procurer.

116. IL n'eſt pas hors de propos de remarquer ici que je vois dans un mémoire de Cadix que le poiſſon qu'on nomme en Eſpagne *phagorio*, & en Portugal *phagros*, eſt la ſarde griſe ou rouge qu'on pêche au Cap-Blanc de la côte d'Afrique. On m'a écrit d'Arles, qu'on en pêche dans le golfe de Lyon. Enfin, les voyageurs diſent qu'on en prend beaucoup & en toute ſaiſon à Penſacole, & que ſa chair étant ſalée, reſſemble beaucoup à celle du ſaumon. On pourra conſulter ce que nous avons dit de la ſarde ci-devant. Quelques-uns regardent le poiſſon qu'on nomme à la Guadeloupe *dos de banette*, dont nous parlerons dans la ſuite, comme une ſarde.

117. *Du pagre proprement dit.* LE pagre eſt un poiſſon de mer, & à écailles, de la famille des *ſparus*, qui reſſemble à pluſieurs égards à la daurade, par la forme de ſon corps qui néanmoins eſt plus raccourci. Il a le muſeau moins obtus, ce qui fait que beaucoup l'ont confondu avec la brême de mer ; ſa gueule eſt de médiocre grandeur ; les dents de devant ſont pointues & pas grandes ; celles du fond de la gueule, ou les molaires, ſont larges & plates par-deſſus. Belon dit qu'il y en a deux rangées. Ses yeux ſont grands, la prunelle noire, & l'iris blanc, tirant un peu à la nacre ; au reſte il reſſemble à la daurade ou à la brême de mer, par le nombre, la poſition & la forme des ailerons & des nageoires, même par l'aileron de la queue qui eſt fourchu. La couleur de ſes écailles eſt vineuſe, ou d'un rouge obſcur

qui tire au jaune ou à l'orangé ; c'eſt pourquoi Oppian dit qu'elle eſt d'un jaune tirant au roux : ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre, qui eſt blanc. Les pêcheurs prétendent qu'elles changent quand le froid ſe fait ſentir, qu'alors le pagre devient blanc, & que ſes couleurs changent auſſi à meſure que ces poiſſons groſſiſſent. (9)

118. LES pagres vont par troupes. Ils craignent le froid ; & Pline dit qu'après les grands hivers on en prend beaucoup qui ſont aveugles. Quoi qu'il en ſoit, ils ſe tiennent l'hiver dans les grands fonds, & l'été ils s'approchent du rivage pour, ſuivant Oppian, paître les plantes marines ; néanmoins on trouve des inſectes dans leur eſtomac. Lorſque l'air eſt chaud, on en prend ſur la greve & près du rivage ; mais lorſqu'il fait froid, il faut les aller chercher dans les endroits où il y a une grande profondeur d'eau.

119. LA chair du pagre tient un peu de celle de la daurade ; elle n'eſt ni molle ou viſqueuſe, ni dure & coriace ; ſon goût eſt agréable quand on le pêche dans de bons fonds, & lorſqu'il eſt nouvellement pêché. Pour l'apprêter, on le fait rôtir ſur le gril, & on le ſert ſur une ſauce blanche ; ou bien on le met au bleu, & on le mange avec l'huile & le vinaigre ou le citron ; mais pour les conſerver, on les fait frire, & après les avoir ſaupoudrés d'épices, on les couvre de bon vinaigre : en cet état, ils ſe conſervent aſſez long-tems. Il y en a qui prétendent que tous ont des œufs, & qu'on ignore quels ſont les mâles ; mais ce fait n'eſt pas généralement adopté.

120. M. le préſident de Borda me marque qu'on pêche au Cap-Breton un poiſſon qu'on y nomme *arrouquero*, qui eſt le pagre de Rondelet, ſorte de *ſparus* rougeâtre ; qu'il a ordinairement douze à dix-huit pouces de longueur ; que le terme *arrouquero* revient à ſaxatile ou de roches, que les Provençaux nomment *rochaux*. On le pêche avec un filet tendu ſédentaire, & on le prend pêle-mêle avec des chiens de mer, qui ſont même l'objet principal de cette pêche. Un voyageur dit qu'en paſſant près les isles Canaries pour aller vers l'occident de l'Afrique, ſon équipage prit un grand nombre de *pagres* que les Eſpagnols nommoient *parghi* ; & Geſner ajoute qu'on apportait de ces poiſſons ſalés de l'Océan Atlantique, & que c'étaient de fort grands poiſſons : je ne crois pas que ce puiſſe être le pagre dont nous nous occupons ; d'autant qu'il paraît que cet auteur le regarde comme un cétacée. Enfin, Willughby parle du pagre des Indes, ſous la dénomination de *brama ſaxatilis*. (10)

121. *Du pajeau* ou *pagel* ; pageu *à Antibes*, *ſuivant Geſner* : rubellio *ou*

(9) Les ichtyologiſtes ont en effet obſervé que ce poiſſon change de couleur ſuivant les ſaiſons ; & c'eſt l'un des caracteres qui ſervent à le diſtinguer des autres eſpeces. Il eſt d'un roux tirant ſur le rouge pendant l'été, & il devient bleu en hiver.

(10) On en pêche beaucoup dans le Nil.

erythrinus. LE pagel ou pajeau eſt, ſuivant quelques-uns, un jeune pagre; on le vend ſans diſtinction en Provence, tantôt ſous le nom de pagre, & tantôt ſous la dénomination de pajeau ou pagel. Néanmoins M. Gautier m'écrit de Narbonne, où ces poiſſons ſont communs, qu'on regarde le pagre & le pagel comme deux poiſſons différens, & que le pagre eſt plus eſtimé que le pagel: ce qui me confirme dans l'idée que j'avais qu'il ne faut point confondre ces poiſſons. M. Barry de Toulon le penſe de même: effectivement le pagel eſt plus petit & plus effilé que le pagre; ſon muſeau eſt plus pointu, ſa gueule plus petite, ainſi que ſes dents: d'ailleurs, il eſt d'un rouge plus éclatant, ce qui l'a fait appeller plus particuliérement *rutilus* ou *rubellio*, en français *rouget*; mais c'eſt un poiſſon demi-plat, qu'il ne faut pas confondre avec un poiſſon rond qu'on nomme ſur-tout à Paris rouget, non plus qu'avec le mulet qui a deux ailerons ſur le dos. Rondelet dit qu'il a des taches dorées auprès des yeux; Belon ne parle point de ces taches, & je ne les ai point apperçues ſur le poiſſon que j'ai décrit, peut-être parce qu'il n'était pas aſſez nouvellement pêché. Rondelet dit qu'en vieilliſſant il perd en partie ſes belles couleurs, & qu'alors on le confond quelquefois avec d'autres poiſſons. Je ne dois pas négliger de faire remarquer qu'au pagel de Rondelet il y a un grand aileron derriere l'anus, dont une partie des rayons ſont durs & pointus; &, ſuivant Belon, il n'y a à cet endroit qu'un petit aileron, dont les rayons ſont mous. Ces poiſſons mordent avec beaucoup d'avidité aux haims, ce qui fait qu'en quelques endroits on les appelle *goulus*. Ils ſont aſſez bons quand on les pêche dans de bons fonds; ils ont l'avantage de ſe conſerver aſſez long-tems ſans ſe corrompre; & on les apprête comme les daurades, les ſparaillons & les autres poiſſons de cette famille. A l'égard de la forme de ſon corps, je crois pouvoir la comparer à la petite brême qui eſt repréſentée ſur la *pl. II*, *fig.* 7. On pêche le pagel en Languedoc; ainſi M. Poujet a été à portée d'en voir beaucoup: voici ce qu'il me marque à ce ſujet. Ce poiſſon eſt, pour la forme du corps, aſſez ſemblable à la daurade; il eſt charnu, ſa tête eſt aſſez grande & comprimée ſur les côtés, ſa gueule petite, bordée de groſſes levres; le devant des mâchoires eſt garni de petites dents pointues; ſur les côtés eſt un double rang de dents molaires qui ne ſont point arrondies en-deſſus comme celles de la daurade, ni auſſi groſſes; ſes yeux ſont brillans, grands, l'orbite ayant environ neuf lignes de diametre à un poiſſon de grandeur ordinaire; l'iris eſt argenté. Le pagel a communément treize pouces de longueur ſur cinq pouces neuf lignes de largeur verticale; il peſe environ une livre & demie, les plus gros au plus cinq livres, au lieu qu'on prend des daurades qui peſent juſqu'à douze livres; mais je n'en ai jamais vu qui approchaſſent de cette taille.

122. L'AILERON du dos eſt formé de vingt-un rayons, dont onze ſont piquans; celui de derriere l'anus eſt de quinze rayons, dont il y en a trois d'épineux. Les nageoires branchiales ſont formées chacune par quinze rayons; les ventrales en ont ſept; ainſi qu'à la daurade, il y a un rayon détaché des autres, qui eſt dur; le deſſus de la tête eſt de couleur changeante, on y apperçoit des reflets dorés, d'autres argentés, d'autres verds; mais on n'y remarque point le trait doré qui caractériſe la daurade: en général le corps eſt d'un rouge brillant avec des reflets argentés; depuis le dos juſqu'à la ligne latérale, le rouge eſt aſſez uniforme & foncé avec quelques points bleus; au-deſſous de cette raie les couleurs s'éclairciſſent, & le ventre eſt blanc; l'aileron du dos, ainſi que celui de la queue, eſt rouge; celui de l'anus eſt blanc, ainſi que les nageoires du ventre; celles de derriere les ouies ſont rouges auprès de leur articulation, peu à peu elles deviennent preſque blanches.

123. CES poiſſons ne s'approchent du rivage qu'après la fin de l'hiver, quand ils veulent dépoſer leurs œufs ſur le ſable ou dans la vaſe, & c'eſt ordinairement dans des endroits où il y a cinquante ou ſoixante braſſes d'eau. Il en entre quelques-uns dans les étangs, mais cela eſt rare; ils ne nagent guere entre deux eaux, & ils ſe tiennent près du fond. Ce poiſſon étant très-vorace, on le pêche à la palangre avec des haims: comme il faut s'éloigner aſſez conſidérablement de la côte dans une ſaiſon où la mer eſt encore groſſe, cette pêche eſt fatigante; néanmoins les Catalans la pratiquent; ils amorcent les haims avec des cruſtacées & des coquillages, dont on tire le poiſſon en les expoſant au feu, ou avec d'autres petits poiſſons que les Languedociens leur fourniſſent. La chair de ce poiſſon eſt un peu mollaſſe; néanmoins on la trouve de bon goût, & on en fait cas. M. Poujet m'ayant envoyé des notes fort étendues ſur ce poiſſon, j'ai eu la ſatisfaction de voir qu'elles s'accordaient avec les miennes, ce qui augmente la confiance que j'y avais, & m'engage à les publier.

124. DANPIER dit que les pajeaux ou goulus ſuivent très-régulièrement les tortues dans les tranſmigrations périodiques qu'elles font chaque année; de ſorte que quand les tortues quittent un parage pour s'établir dans un autre, les pajeaux ou goulus diſparaiſſent auſſi, & ne paraiſſent qu'au retour des tortues.

125. *Du* bezogo *des Eſpagnols & à la côte de Biſcaye*, arrouſſeu *à Biarritz*, rouſſeau *en français*, *ſorte de pajeau*. VOILÀ un poiſſon que M. le préſident de Borda m'a fait connaître, qui confine beaucoup avec les pagres, non-ſeulement d'après la deſcription qu'en donne M. de Borda, mais encore parce qu'il eſt dit dans ſon mémoire, que, par la forme de ſon corps, il reſſemble à l'*erythrinus* de Salvian, qui, ſuivant Belon, eſt le *rubellio* ou le

pajeau de Marſeille ; & Rondelet dit que le bezogo des Eſpagnols eſt le pagre des Provençaux, que M. de Borda ſoupçonne être notre daurade. Ce poiſſon eſt communément plus grand que le pagel, car il a ſouvent plus d'un pied de longueur ; ſes yeux ſont grands, couverts d'une membrane clignotante ; la circonférence de l'iris eſt argentée, mais auprès de la prunelle il y a un cercle rouge, ce qui pourrait faire conjecturer que c'eſt celui que Willugby déſigne comme *bramæ affinis.* La couleur de ce poiſſon eſt changeante, ayant des reflets bleus & noirs ; & ſuivant Rondelet, le pagre tire ſur le bleu en hiver. C'eſt un mêlange de gris cendré, de rouge, & de blanc argentin.

126. LE crâne fait une petite éminence au-deſſus des orbites, & au-deſſous on apperçoit l'ouverture des narines qui ſont doubles ; ſa geule eſt petite ; ſes dents ſont courtes, aiguës, diſpoſées en pluſieurs rangées ſur l'une & l'autre mâchoire ; l'aileron du dos occupe les trois cinquiemes de la longueur totale du poiſſon ; il commence & ſe termine à des diſtances égales de la tête & de la queue : cet aileron eſt compoſé de vingt-cinq rayons, dont douze ſont pointus. Les nageoires branchiales ont leur articulation près les opercules des ouies ; elles s'étendent au-delà de la moitié de la longueur du corps, & elles ſont formées de dix-ſept rayons tous rameux : les nageoires de deſſous le ventre n'ont chacune que ſix rayons, dont le premier eſt piquant ; à l'aileron de derriere l'anus, il n'y a que les trois premiers rayons qui le ſoient ; l'aileron de la queue eſt fourchu, & tous les rayons qui le forment ſont rameux.

127. IL y a de chaque côté, au-deſſus des nageoires branchiales, une tache noire qui a une forme à peu près ronde ; ces nageoires, ainſi que l'aileron de la queue, ſont rouges. Ce poiſſon fournit aux habitans de Biarritz une de leurs principales pêches ; ſa ſaiſon eſt l'hiver : les circonſtances les plus favorables ſont le froid & le vent du nord. On les prend à la ligne juſqu'à ſix lieues au large : en mars, ces poiſſons s'écartent encore plus de la côte, & l'on ceſſe d'en faire la pêche. Ce poiſſon eſt eſtimé ; les Français en tranſportent aſſez loin de la mer, où on les conſomme frais. Les Eſpagnols en confiſent pour les conſerver plus long-tems : ils nomment cette préparation *eſcabecher.* M. de Borda remarque qu'il y a de la reſſemblance entre l'arrouſſeu & la daurade ; néanmoins, que le contour de la daurade eſt plus raccourci que celui de l'arrouſſeu ; que la partie depuis le commencement de l'aileron du dos juſqu'au muſeau, eſt plus convexe à la daurade ; que les yeux de l'arrouſſeu ſont plus grands & plus près du ſommet de la tête qu'à la daurade ; enfin, que l'arrouſſeu n'a point les groſſes dents, ni les ſourcils dorés, qui caractériſent la daurade. Il me ſemble appercevoir beaucoup de reſſemblance entre l'arrouſſeu & le ſar de Toulon, ou le calet de Cette, dont nous allons parler.

128. *Du calet* ou *gros-yeux.* M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'écrit qu'on prend dans ces parages un poiſſon qu'on nomme *calet*; je le connais pas ſous ce nom. C'eſt, dit-il, un fort beau poiſſon qui ne reſſemble au pagel que par ſa couleur, qui néanmoins n'eſt pas auſſi foncée; elle eſt plus brillante & plus argentée: il en differe aſſez conſidérablement par la forme de ſon corps, qui eſt plus alongée & plus charnue; ſa tête eſt plus groſſe, ſon muſeau moins pointu, ſes yeux ſont très-grands & brillans: auſſi ce poiſſon que les pêcheurs Catalans nomment *calet*, ceux de Cette l'appellent *gros-yeux.*

129. LES foſſes orbitaires ont dix-huit lignes de diametre à un calet d'un pied de longueur; l'iris eſt argenté avec un cercle orangé; les opercules ſont argentés, principalement auprès des yeux. La gueule eſt aſſez grande, & ce qu'il y a de plus remarquable eſt la couleur ſinguliere qu'elle a intérieurement; elle eſt d'un rouge de vermillon très-vif. Le deſſus de la tête eſt de couleur pourpre, avec des reflets jaunes, couleur d'or, bleus ou verds. Le dos eſt pourpre au-deſſus de la ligne latérale, on y apperçoit de grandes écailles argentées qui paraiſſent encadrées dans un réſeau pourpre, ce qui fait un très-bel effet. Les lignes latérales ſont fort rouges; cette couleur s'éclaircit peu à peu, & les côtés deviennent blanc-argenté, ainſi que le deſſous du corps. On apperçoit auprès des ouies une grande tache noire tirant au verd, traverſée par les lignes latérales avec d'autres taches brunes ſur les côtés. Les nageoires, ainſi que l'aileron de derriere l'anus, & celui de la queue, ſont rouges; au reſte les ailerons & les nageoires ſont aſſez ſemblables à ces mêmes parties de la daurade.

130. LE calet ne devient pas auſſi gros que les daurades, mais il l'eſt plus que le pagel: celui que décrit M. Poujet peſait ſix livres. Sa longueur totale était de dix-huit pouces; ſa largeur verticale, au commencement de l'aileron du dos, ſix pouces; à l'à-plomb de l'anus, quatre pouces & demi; ſon épaiſſeur horiſontale à peu près trois pouces. En général, l'aſpect de ce poiſſon eſt agréable par la forme de ſon corps, qui eſt un peu plus arrondie que celle de la plupart des *ſparus*, par ſes belles couleurs, & ſurtout par ſes grands yeux qui ſont très-vifs. M. Poujet dit qu'il lui trouve beaucoup de reſſemblance pour la forme avec la *figure* que j'ai donnée du pilonneau, *pl. I, fig. 3*, excepté que le ventre eſt un peu moins renflé au calet.

131. ON prend ce poiſſon pêle-mêle avec le pagel, & dans les mêmes ſaiſons; mais M. Poujet croit qu'on n'en prend point dans les lagunes & les rivieres; il ſe tient dans les grands fonds, & ne s'approche du rivage que quand il veut dépoſer ſes œufs. Sa chair eſt plus ferme & plus agréable au goût que celle du pagel; malheureuſement ce poiſſon eſt beaucoup plus

rare. Enfin il ajoute qu'il ne faut pas le confondre avec le pagre. Il dit encore qu'il trouve beaucoup de reſſemblance entre le calet & le poiſſon que Rondelet nomme *acarne*, & qu'il dit n'avoir vu qu'à Rome, où on le vend avec les pagels ou pagres : j'en vais parler dans un inſtant.

132. *Des gros-yeux du Conquet.* SACHANT qu'on prend au Conquet un poiſſon qu'on y nomme *gros-yeux*, j'ai prié M. Celoron, commiſſaire de la marine en ce port, de me le faire connaître. Les notes qu'il a bien voulu m'envoyer, me font voir que ce poiſſon n'eſt pas, comme je le ſoupçonnais, une bogue, & qu'il reſſemble à bien des égards au calet de Cette, dont nous venons de parler. On n'en prend que rarement l'hiver, & alors il n'a que ſix pouces de longueur : mais depuis mai juſqu'en août, qui eſt le vrai tems de ſa pêche, il a neuf à dix pouces ; ſa tête eſt aſſez groſſe, le muſeau camus, la gueule aſſez grande ; ſes dents ne ſont point ſenſibles, non plus que les écailles : l'intérieur de la gueule eſt d'un beau rouge, comme au calet ; les yeux ſont gros & ſaillans, la prunelle eſt noire, l'iris tire au blanc, les opercules des ouies ſont verds, le deſſous de la gorge eſt blanc & argenté : au grand aileron du dos, les rayons ſont durs depuis D juſqu'à E, & ſouples depuis E juſqu'à F, *pl. IV*, *fig.* 1. Ceux-ci ſont beaucoup plus longs que les autres ; il en eſt de même de l'aileron G H I de derriere l'anus ; le dos, depuis la raie latérale, eſt verd, & cette couleur devient plus brune en approchant du dos ; au contraire au-deſſous de cette raie elle s'éclaircit ; le ventre eſt blanc ſale, avec des reflets argentés. Ce poiſſon fait un mets aſſez agréable ; mais il ſe corrompt aiſément.

133. JE ne ſais ſi le poiſſon dont nous parlons n'eſt pas le même qui eſt indiqué dans l'Hiſtoire des voyages, tome IV, ſous le nom de *piſcis oculatus*. Il y eſt dit qu'aux mois de janvier, février & mars, les negres de la Côte-d'Or prennent un petit poiſſon qui a de grands yeux, & qui eſt d'une vivacité extrême : l'auteur le compare à la perche par la forme de ſon corps, ſa couleur, & même un peu par ſon goût. Arthur penſe que c'eſt le *piſcis oculatus* de Pline : on le prend avec des hameçons amorcés de chair puante.

134. *Du merou de Biarritz.* VOILÀ encore un poiſſon du genre des *ſparus*, que M. de Borda me fait connaître, & qui me paraît avoir quelque reſſemblance avec le pagre ; mais comme il paraît avoir auſſi du rapport avec la perche de mer, nous croyons plus à propos de remettre à en parler dans le chapitre où nous traiterons de ces ſortes de poiſſons.

135. *De l'acarne-alboro des Vénitiens*, ou *pagre blanc*. RONDELET dit que l'acarne reſſemble tellement au pagre, pagel, ou pajeau, qu'à Rome on vend ces poiſſons pêle-mêle & ſans diſtinction ſous la dénomination de *phragolino* ; & cette reſſemblance pour la forme du corps m'a engagé à ne le

pas faire graver. Néanmoins l'acarne ayant des écailles argentées, paraît blanc; & cette couleur qui lui eſt particuliere, ſuffit pour le faire diſtinguer de pluſieurs autres poiſſons qui lui reſſemblent à bien des égards, mais qui, la plupart, tirent au rouge. C'eſt probablement ce qui a engagé les Vénitiens à nommer ce poiſſon, comme le dit Geſner, *alboro*, qu'il comprend avec notre pajeau ou *erythrinus*, comme qui dirait un pagre blanc. Cette couleur qui ne convient à aucun des poiſſons qu'on a confondus avec l'acarne, m'engage à en faire un paragraphe particulier, quoique je ne le connaiſſe que fort imparfaitement. Les nageoires ſont blanches comme le corps, il n'y a que l'aileron de la queue qui eſt terminé par une teinte rouge. Les écailles s'étendent juſques ſur les opercules des ouies; il a auprès de l'articulation des nageoires branchiales, une tache brune. Sa tête eſt d'une groſſeur médiocre, ainſi que la grandeur de ſa gueule; ſes dents ſont menues; ſes yeux grands proportionnellement à la taille du poiſſon; la prunelle eſt noire, l'iris jaune; le front entre les deux yeux eſt applati. On en prend toute l'année, mais l'été ils ſont maigres; ceux qu'on prend l'hiver en bonne ſaiſon & ſur un bon fond, ont la chair blanche & de bon goût.

136. *Du tablarina des Baſques, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec l'eſpece de pagre nommé* hepatus *ou* jecorinus. LE poiſſon qu'on nomme *tablarina* à Saint-Jean-de-Luz, dont M. de la Courtaudiere m'a envoyé la deſcription, avait ſept pouces neuf lignes de longueur depuis le bout du muſeau juſqu'à l'extrêmité de l'aileron de la queue, trois pouces de largeur verticale au milieu de ſa longueur, trois pouces neuf lignes derriere les ouies, & deux pouces neuf lignes vis-à-vis l'anus. Ses yeux étaient de moyenne grandeur, la prunelle noire, & l'iris comme nacré. L'aileron de la queue était fourchu, & près de ſon attache au corps on appercevait une tache noire, en outre une auſſi de chaque côté vers le deſſus du corps. Les écailles étaient plus longues que larges, & avec une loupe on appercevait à la partie qui n'eſt pas recouverte par d'autres écailles, des traits qui partaient d'un centre commun, & qui étaient divergens; ſur les bords des écailles, aux endroits où aboutiſſent ces traits, on voyait de fort petites dents.

137. L'AILERON du dos était grand, & aboutiſſait très-près de la naiſſance de l'aileron de la queue; les douze premiers rayons du côté de la tête étaient durs & piquans; les autres du côté de la queue étaient flexibles; à l'aileron de derriere l'anus, les trois premiers rayons étaient durs & piquans, les autres flexibles; les nageoires de derriere les ouies étaient aſſez longues; les articulations des nageoires de deſſous le ventre ou de la gorge étaient chargées de taches noires; au ſortir de l'eau, les couleurs de

ce poiſſon ſont changeantes; en les conſidérant dans un ſens, elles paraiſſent d'un brun clair, mêlé de blanc; dans un autre ſens, elles ſemblent bleues, & en changeant de ſituation, on apperçoit dans le bleu des reflets d'or; le deſſus de la tête eſt brun; près des yeux, à côté du muſeau & vers la gorge, le bleu paraît naeré; la gueule eſt petite, néanmoins garnie de dents aſſez larges.

138. *De l'hepatus* ou *jecorinus*. Je n'ai point vu ce poiſſon; mais, ſuivant Rondelet & Athénée, il reſſemble encore entiérement au pagre, excepté qu'auprès de la naiſſance de l'aileron de la queue, il a une tache encore plus grande que celle du ſargo ou ſarguet; mais il n'a point les bandes brunes qui s'étendent circulairement du dos au ventre. Rondelet ajoute que les dents des deux mâchoires ſont pointues, & qu'elles s'engrenent les unes dans les autres. Belon parle auſſi d'un *ſargus* qu'il nomme *jecorinus;* mais il confond ce poiſſon avec la canadelle. La deſcription très-abrégée & confuſe qu'il en donne, n'a aucun rapport avec ce que Rondelet dit de l'*hepatus*.

139. *De l'orphe*, orphus. L'orphe, par le nombre & la poſition des ailerons & des nageoires, reſſemble aſſez au pagre. Il a des dents aux deux mâchoires qui s'engrenent les unes dans les autres, comme à l'*hepatus;* mais il a la queue coupée quarrément: ſa tête tire au rouge, ſon corps eſt rembruni, le ventre eſt blanc, les ailerons ſont de différentes couleurs. Belon parle d'un poiſſon qu'il nomme *orplus*, & qu'il dit être eſtimé à Rome comme un excellent poiſſon: ſuivant ce qu'il en dit, il a comme l'orphe de Rondelet, des dents pointues aux deux mâchoires, l'aileron de la queue coupé quarrément; mais le muſeau de l'orphe de Rondelet eſt gros & camus, celui de l'*orphus* de Belon eſt fort alongé; les rayons des ailerons de l'orphe paraiſſent durs, & ceux de l'*orphus* ſouples. Je n'ai pu me procurer ces poiſſons, & je doute qu'ils ſe pêchent ni en Provence, ni en Languedoc; ainſi je n'en dis un mot que pour engager ceux qui les connaîtraient à me faire part de leurs obſervations: peut-être ces poiſſons ſont-ils le brelot d'Aunis dont j'ai parlé, & que j'ai dit avoir beaucoup de reſſemblance avec le ſargo ou ſarguet, peut-être encore avec le ſar de Toulon.

140. *Du morme*, mormo *à Marſeille, ainſi que ſur la côte de Gênes & en Eſpagne;* marme *ou* marmo *en Languedoc*, mormillo *à Rome*. Le poiſſon dont nous parlons a du rapport avec la daurade; néanmoins il eſt encore plus applati. Les rayons qui forment l'aileron du dos ſont durs du côté de la tête, & flexibles du côté de la queue; preſque tous ceux de l'aileron de derriere l'anus ſont flexibles; la tête eſt en grande partie couverte de petites écailles; l'aileron de la queue eſt fourchu, mais ſon corps, ſa tête & ſon muſeau ſont plus alongés qu'à la daurade; la gueule, qui eſt de grandeur moyenne, eſt

garnie de petites dents : ainſi c'eſt mal-à-propos que quelques-uns le confondent avec le denté dont nous avons parlé. Ses écailles ſont argentées, ſur-tout au ventre : il y a des bandes circulaires brunes & comme cendrées, qui s'étendent du dos juſqu'au ventre, de même qu'au ſargo ; elles ſont ſeulement plus ſenſibles, & l'on prétend que ces marques qu'on a comparées aux veines du marbre, l'ont fait nommer *marmo*, comme qui dirait *marbré*. Le poiſſon que Belon nomme *mormylus*, me paraît être le même que le marmo que je viens de décrire : il dit que ſa langue eſt petite & blanche, & qu'il a deux oſſelets aux côtés des mâchoires qui, avec les dents, lui ſervent à briſer les coquillages dont il ſe nourrit en grande partie : cette circonſtance m'a échappé. Suivant Rondelet, il fraie en été ; & comme il s'enfonce dans le ſable ou la vaſe, il échappe aux filets que traînent les pêcheurs : lorſque ce poiſſon ſéjourne ſur les fonds de vaſe, ſa chair eſt molle & de mauvais goût.

141. M. Villehelio me marque que le marmo eſt connu ſur les côtes d'Aunis ſous le nom de *tomble ;* mais ce poiſſon n'a aucune reſſemblance avec celui dont nous venons de parler ; il en ſera queſtion ailleurs : la nomenclature des pêcheurs met fréquemment dans de pareils embarras. M. Barry m'écrit que le poiſſon qu'on nomme *mourmy* à Toulon, ne peſe jamais plus de deux livres ; que la couleur du dos tire au rouge, qui s'éclaircit en deſcendant ſous le ventre ; que dans les fonds de ſable il eſt aſſez bon à manger. Ces indications ſont aſſez d'accord avec ce que m'a écrit M. Villehelio.

CHAPITRE III.

Des poiſſons du genre des ſparus, qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le chapitre précédent.

Réflexions générales ſur les poiſſons dont nous allons nous occuper.

142. IL y a des poiſſons qui ayant un grand aileron ſur le dos, un moins étendu derriere l'anus, une nageoire derriere chaque ouie & deux ſous le ventre, ſont inconteſtablement de la famille de ceux que j'ai nommés *ſparus ;* mais ils ne doivent pas être entiérement confondus avec ceux dont nous avons parlé dans le chapitre précédent, parce que leur corps n'eſt pas aſſez applati, & qu'ils approchent un peu plus de la forme des poiſſons ronds. Je me bornerai à en donner quelques exemples ; je les choiſirai entre ceux qui ſont les plus communs ſur nos côtes, & par conſéquent plus intéreſſans pour nous.

Article premier.

De la vieille ou *vielle*, *vrac* ou *vracq à Grandville ; par quelques-uns carpe de mer ; crahatte à Tréguier & à Lannion* (11).

143. On prend principalement ſur les côtes de Normandie & de Bretagne, un poiſſon qu'on y nomme *vieille* ou *vielle*, *vrac*, *carpe de mer*, *pl. III*, *fig.* 5. Les auteurs donnent ces différens noms au poiſſon dont il s'agit ; mais un plus grand nombre nomment la vieille *tanche de mer* : néanmoins nous parlerons dans la ſuite d'un poiſſon qui nous paraît avoir encore plus de reſſemblance avec la tanche de riviere, que la vieille Sa longueur ordinaire eſt de dix pouces ou au plus d'un pied, & ſa largeur verticale de neuf à dix pouces ; ſa couleur varie beaucoup, mais ſon dos eſt en général d'un jaune plus foncé que le reſte du corps qui eſt chargé d'écailles, les unes blanches, les autres vertes ; le deſſous du ventre eſt blanc tacheté de jaune ; les écailles ſont colorées de verd plus ou moins foncé, avec des taches les unes rouges, les autres jaunes tirant à la couleur d'or. Ces couleurs ſont plus vives aux mâles qu'aux femelles, & on trouve que les mâles approchent plus de la couleur des carpes d'eau douce que les femelles : mais cela n'indique rien ; car il y a des carpes de bien des couleurs différentes, comme nous l'avons dit dans l'addition à la troiſieme ſection du tome ſecond.

144. Elles ont ſur le dos un grand aileron C D E qui s'étend depuis l'à-plomb du derriere des ouies juſqu'auprès du commencement de l'aileron de la queue. Les rayons au nombre de vingt, depuis C juſqu'à D, ſont piquans & liés par une membrane mince, brune, tachetée de blanc & de verd comme le corps du poiſſon. A la partie D E, les rayons à peu près au nombre de douze, ſont rameux, flexibles & beaucoup plus longs que les autres ; ce qui s'obſerve de même à l'ouariac de la Guadeloupe, *pl. II*, *fig.* 6. Sous le ventre, immédiatement derriere l'anus, il y a un autre aileron G beaucoup moins étendu, & dont les rayons au nombre de douze, ſont flexibles & plus longs que les rayons durs & piquans de l'aileron du dos ; l'aileron de la queue F B n'eſt ni fort long, ni fort étendu en largeur ; il eſt coupé quarrément, & de même couleur que l'aileron du dos.

145. Il y a derriere les opercules des ouies, deux nageoires H, aſſez larges, formées de quatorze rayons, de plus deux petites I, ſous le ventre ; ces nageoires qui ſont brunes comme l'aileron du dos, font ſur le ventre qui eſt blanc, un aſſez bel effet, ſur-tout aux mâles, qui, comme je l'ai dit, ont

(11) En allemand *Alte-Weib*. Voyez ma note ſur ce poiſſon, premiere partie, ſection premiere, page 132.

des

des couleurs plus vives que les femelles ; c'eſt par la vivacité de leurs couleurs qu'on les diſtingue ; car, au reſte, les mâles & les femelles ſe reſſemblent beaucoup. A cauſe de la variété & de l'éclat des couleurs des mâles, on a quelquefois mis de belles vieilles au nombre des tourdes, particuliérement Rondelet qui compte une douzaine d'eſpeces de tourdes, dont il dit peu de choſe, entre leſquelles il y en a deux auxquelles il conſerve le nom de *vieille*, ſavoir, la premiere qui eſt la plus groſſe, & la derniere qui eſt plus petite ; mais la notice qu'il donne de la vieille, ainſi que la figure, n'a guere de rapport avec la vieille que je décris. Je ſoupçonne qu'à l'égard de la douzieme, Rondelet a voulu parler de la groſſe grive, que quelques-uns ont effectivement appellée *petite vieille*. J'en parlerai dans la ſuite. Pour moi, je crois appercevoir que la vielle ou vieille qui nous occupe préſentement, reſſemble à quelques égards à la carpe de riviere ; ſon corps en a aſſez la forme : ce poiſſon eſt de même fort charnu, quand il eſt gros & gras ; de plus, s'il a été pêché dans un bon fond, ſa chair eſt délicate & de bon goût : néanmoins comme toutes ces conditions ne ſe rencontrent pas fréquemment dans un même poiſſon, la vielle n'eſt pas en général fort recherchée.

146. LA carpe & la vielle ont un pareil nombre d'ailerons, mais qui ne ſe reſſemblent pas exactement. A la vielle, l'aileron du dos CE, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, & les rayons flexibles depuis D juſqu'à E, ſont beaucoup plus longs que les rayons durs CD. A la carpe l'aileron du dos eſt moins étendu, ne commençant qu'à la moitié du dos, & les rayons les plus longs ſont du côté de la tête, au lieu qu'à la vieille ils ſont du côté de la queue, comme à l'ouariac de la Guadeloupe, *pl. II*, *fig.* 6. Il y a moins de différence à l'aileron de derriere l'anus ; mais à la vieille, l'aileron de la queue n'eſt point du tout échancré, au lieu qu'il l'eſt un peu à la carpe : les écailles de la vielle qui forment des loſanges ont des couleurs variées & quelquefois très-brillantes, ſur-tout au mâle ; de ſorte qu'à cet égard, on peut dire qu'elle eſt un des plus beaux poiſſons de nos mers, ce qui a engagé quelques-uns à l'appeller *demoiſelle*. A la vérité, il y a auſſi des carpes qui ont des couleurs très-brillantes : voyez l'addition à la troiſieme ſection du ſecond volume. La tête de la vielle reſſemble aſſez à celle de la carpe ; elle a de même de groſſes levres qui ſe portent en avant à la volonté du poiſſon : on voit en K une portion de l'aileron du dos pris à la partie CD, & en L la mâchoire ſupérieure avec ſes dents ; la carpe n'en a point : en M, le palais ; en N, l'ouverture du goſier ; en O O, trois petits os garnis & hériſſés de parties ſaillantes qui ſont comme des dents mouſſes ; il y a des oſſelets à peu près pareils au goſier de la carpe : en P P les ouies ; en Q la langue ; la carpe n'en a point. La carpe a des barbes, la vielle n'en a point. En R eſt la mâchoire

inférieure avec les dents; en S un des lobes du foie; en T T plusieurs veines coupées qui tiennent lieu de la veine-porte.

147. Après ce que nous venons de dire de la vielle, on ne sera pas surpris que nous préférions de lui donner en latin le nom de *labrus marina*, carpe de mer, plutôt que ceux de *turdus*, de poule de mer, de demoiselle, toutes dénominations qu'on donne à d'autres poissons fort différens: on la nomme encore *galot* en basse-Bretagne. Je suis confirmé dans ce sentiment, en considérant la figure & la description d'un poisson que le docteur Ascanius a compris dans ses Fragmens d'histoire naturelle, imprimés à Copenhague en 1767, qu'il a nommé carpe de mer, en danois *soé-kapé*, & qu'il désigne par la phrase suivante: *Labrus (Bergylta), pinnis dorsalibus viginti anterioribus spinosis, decem posterioribus inermibus ramosis, toto corpore lituris rhombeis miniaceis.* La figure qu'on trouve dans cet ouvrage est si approchante de celle que nous avons fait graver, qu'elle nous a persuadé qu'il est question d'un poisson de même genre; d'ailleurs la phrase du professeur Ascanius nous paraît convenir admirablement bien à notre vielle: joignons à cela qu'on voit dans la description du docteur que les levres sont épaisses, qu'il a plusieurs rangées de dents, & en outre dans le gosier trois osselets dont deux en-haut & un en-bas. Enfin, il nous paraît que la carpe de mer du docteur Ascanius est du même genre que notre vielle: celle qui est représentée dans son ouvrage, a le dos rouge-brun, le bord des écailles bleu, le ventre jaune-citron; on apperçoit sur l'aileron de derriere l'anus, des taches rouges plus foncées que le reste & distribuées irrégulièrement; les nageoires de derriere les ouies sont de même couleur que le dos; celles de dessous le ventre n'ont qu'une légere teinte rouge; l'aileron de la queue est fort brun, moucheté de bleu. Notre auteur ajoute que ce poisson ne fait pas un manger excellent, que sa chair a une odeur désagréable; ce qui, suivant lui, dépend des alimens dont il s'est nourri: mais ce que nous venons de rapporter d'après le docteur Ascanius, convient tellement à notre vielle, que nous n'hésitons pas de l'appeller comme lui, *carpe de mer.*

148. On estime assez ce poisson en basse-Bretagne, & l'on m'a assuré que quelquefois on en faisait des salaisons. L'Histoire générale des voyages dit qu'il y a beaucoup de ces poissons à la côte d'Afrique, dans la baie de Portandie, dans celle d'Arguim & dans celle de la riviere de Sierra-Leona. On prétend qu'il y en a qui pesent jusqu'à 200 livres; mais il est dit, tome IV, page 316, que la vieille qui est fort abondante au Cap-Blanc, est une espece de grosse morue: ce qui ne s'accorde point du tout avec ce que nous avons dit de la vielle qui se pèche dans nos mers, qui n'a pas comme la morue trois ailerons sur le dos, mais seulement un grand aileron en partie épineux: d'ailleurs, il s'en faut beaucoup que nos vielles soient aussi grosses que celles du Cap-Blanc

(12). L'auteur de l'Hiſtoire des voyages ajoute que la chair de ce poiſſon qu'il nomme *vieille*, eſt graſſe, blanche, ferme, tendre; qu'elle ſe leve par écailles; enfin, que ſa peau eſt épaiſſe, griſe, délicate & couverte de fort petites écailles; que ce poiſſon eſt vorace & mord volontiers aux appâts qu'on lui préſente. Il dit que ſa chair eſt plus agréable quand elle a pris le ſel, que quand elle eſt fraîche, & qu'elle exige, pour être bien préparée, plus de ſel que la morue. Quand on y apporte les attentions convenables, ce poiſſon ſe conſerve très-bien en barril; de ſorte que quand les Hollandais étoient maîtres d'Arguim, ils en faiſaient un commerce conſidérable (13). Tout cela établit très-bien que le poiſſon dont il eſt parlé dans l'Hiſtoire des voyages, & qu'ils nomment *vieille*, n'eſt point du tout celui auquel on donne ce nom ſur nos côtes, & qu'il eſt de la famille des morues (14).

149. *Remarques relatives à la vieille* (*). J'AI envoyé à M. Gautier à Narbonne, une eſquiſſe du deſſin de la vieille que j'ai fait graver, avec un abrégé de la deſcription. Cet obligeant & éclairé correſpondant l'a trouvée exacte; mais il m'a fait remarquer qu'on pêchait dans ces parages deux eſpeces de vieilles, une qui était de couleur brune, qu'on prend au large, & l'autre couleur d'azur, qui ſe tient entre les rochers. Cette obſervation confirme ce que j'ai toujours penſé, ſavoir, qu'il y avait des vieilles de bien des couleurs différentes, & qu'entr'elles il s'en trouvait d'une beauté admirable: néanmoins je crois avoir bien établi que quoique la vieille ait des dents & une langue, pendant que la carpe n'en a point, malgré les différences qu'on apperçoit entre les ailerons de ces deux poiſſons, il eſt à propos d'appeller la vielle *carpe de mer*, parce que, comme nous l'avons dit, ces deux poiſſons ſe reſſemblent à beaucoup d'égards.

150. JE ne dois pas diſſimuler que Belon parle d'un autre poiſſon de mer qu'on nomme à Marſeille *pes carpa*, *carpe de mer*, qui eſt le *coracinus* des Latins. Comme il eſt noir, quelques-uns le nomment *corbeau de mer;* ſes écail-

(12) On donne le même nom à un poiſſon qu'on pêche ſur les côtes de l'iſle de Cayenne, & qui peſe juſqu'à 400 livres.

(13) Encore aujourd'hui ces peuples laborieux, à qui nul objet de commerce n'eſt indifférent, font la pêche de ce poiſſon ſur la côte occidentale de l'Afrique, le ſalent par deux fois, à cauſe de la chaleur du climat, l'encaquent avec le plus grand ſoin, & le vendent aux habitans des Canaries & des Açores.

(14) Je ſuis ſurpris que notre auteur ait omis dans cette longue diſſertation ſur la *vieille*, de dire qu'on lui a donné ce nom ſingulier, que les Allemands ont traduit littéralement en leur langue, par la ſeule raiſon que ce poiſſon a les lèvres groſſes & ridées. C'eſt d'ailleurs un très-beau poiſſon, par la variété & la vivacité de ſes couleurs.

(*) Il eſt bon de faire remarquer que les auteurs, ainſi que les pêcheurs, appellent ce poiſſon indifféremment du nom de *vielle* ou de *vieille;* ainſi il ne faut point être ſurpris ſi nous nous ſervons tantôt d'une de ces dénominations, & tantôt d'une autre.

les ſont grandes; ſon dos eſt très-voûté, ſa tête a de la reſſemblance avec celle de la carpe; il a un grand aileron ſur le dos, & un moins grand derriere l'anus, l'un & l'autre formés de rayons très-piquans; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément. Malgré ces points de reſſemblance, il me paraît que le *coracinus* de Belon a moins de rapport avec la carpe de riviere, que notre vieille: je trouverais même que la brême que Rondelet appelle *cyprinus latus*, aurait plus de reſſemblance avec la carpe de riviere, que le *coracinus* de Belon. Il eſt vrai que cet auteur met la petite vieille au nombre des *lepras*, comme Rondelet la met au nombre des tourdes; il y a effectivement un de ces petits poiſſons qu'on nomme *petite vielle*. Je me propoſe d'en parler dans la ſuite; mais ce qui prouve bien qu'il y a beaucoup de confuſion dans les auteurs ſur ce poiſſon, c'eſt que les uns diſent qu'il a l'aileron de la queue fendu, & d'autres prétendent qu'il eſt coupé quarrément; les uns aſſurent que la vielle eſt un fort bon poiſſon, & d'autres diſent qu'il eſt très-médiocre. Graces à une belle figure & à une bonne deſcription que M. Barbotteau m'a envoyées de la Guadeloupe, & qu'on trouvera dans un chapitre particulier, je ſuis en état de décider que la vielle de l'Amérique eſt de la famille du *ſparus*, mais fort différente de la nôtre.

151. *De l'ayena ou montchourdina.* M. de la Courtaudiere le cadet, m'a encore envoyé de Saint-Jean-de-Luz la deſcription d'un poiſſon qui me paraît avoir quelque rapport à la vielle, cependant il a la tête plus large: on le nomme l'*ayena* ou *montchourdina*. Sa longueur ordinaire eſt d'un pied; l'aileron de la queue eſt large & un peu arrondi. Les yeux ſont grands, on apperçoit autour un cercle rouge & un autre bleu. Le deſſus de la tête & du dos juſqu'à la moitié du corps, ſont de couleur griſe; une autre portion du corps eſt rouge, & le deſſous du ventre tire au jaune. L'aileron de la queue eſt en partie bleu-foncé, & rouge du côté de ſon attache au corps. Le grand aileron du dos a ſeize rayons durs du côté de la tête, qui ſont un peu écartés les uns des autres, & joints par une membrane; le bout du rayon eſt bleu, & la membrane a une teinte rouge. Il y a à quinze lignes de la tête & près de l'attache de l'aileron au corps, une tache bleue; ſous le ventre deux nageoires de couleur jaune, leur extrêmité eſt bleu-clair. L'aileron de derriere l'anus eſt jaune, les bords ſont d'un bleu-foncé: aux nageoires de derriere les ouies, les rayons ſont diſpoſés comme les bâtons d'un éventail; ils ſont rouge-pâle; les mâchoires ſont garnies d'une rangée de dents fines, mais aſſez longues, ſur-tout vers le devant. Ce poiſſon qui avait un pied de longueur totale, avait trente-trois lignes de largeur verticale près les ouies, trente-neuf lignes au milieu du corps, trente-ſix à l'à-plomb de l'anus, & trente vers le milieu de l'aileron du ventre.

ARTICLE II.

Du ſerran, ſerratan; hiatala, tanna *en Languedoc;* channus *de Belon.*

152. ON m'a envoyé ce poiſſon, qui avait environ dix pouces de longueur, *pl. III, fig. 6*, ſous le nom de *grive* ou *merle de mer.* Effectivement, il reſſemble à pluſieurs égards à ceux qu'on nomme *turdus* : il eſt un peu trop rond pour être compris dans le ſecond chapitre où l'on traite des *ſparus*, poiſſons demi-plats. Tout bien conſidéré, il m'a paru que ce poiſſon eſt le ſerran de Provence; ſon corps paraît effilé, ou, comme diſent les deſſinateurs, *ſvelte* : ſa tête eſt aſſez longue; le muſeau ſe termine en pointe : la mâchoire inférieure eſt aſſez conſidérablement plus longue que la ſupérieure; ſes dents ſont aiguës & recourbées vers le goſier. Il a preſque toujours la gueule ouverte, ce qui l'a fait nommer par quelques-uns, *hiatula* ou *bâilleur;* & auſſi en conſervant l'idiome grec, ſuivant Belon, *ſerran* ou *channus.* Ses yeux ſont de médiocre grandeur; l'aileron du dos A, s'étend depuis le derriere de l'opercule des ouies juſqu'à une petite diſtance de l'origine de l'aileron de la queue : les rayons de cet aileron, du côté de la tête, ſont fermes & un peu piquans; ceux du côté de la queue ſont plus menus & flexibles; il en eſt de même de tous les rayons de l'aileron B qui eſt derriere l'anus : l'aileron de la queue eſt long & très-fourchu; les deux nageoires de derriere les ouies ſont plus grandes que celles de deſſous la gorge.

153. ON m'a aſſuré qu'il y avait de ces poiſſons de différentes couleurs, néanmoins toujours rembrunis; celui qu'on a repréſenté tirait au noir, ſur-tout vers l'aileron du dos; aux endroits où le noir était moins foncé, il paraiſſait rouge-brun tirant au poupre; alors les pêcheurs le nomment le *merle*, *merula:* d'autres tirent au jaune, & ſont comme tannés, ce qui fait que quelques-uns l'ont appellé *tanna*; mais on a donné ce nom à différentes eſpeces de poiſſons, comme qui dirait de *couleur de tan.* En y prêtant attention, on découvre confuſément ſur les côtés pluſieurs raies, mais particuliérement une qui prend naiſſance derriere l'opercule des ouies, à la hauteur des yeux, & qui ſe prolonge, faiſant une courbe juſqu'à l'aileron de la queue, où elle diviſe la largeur du poiſſon en deux. Quelques-uns ont des taches plus brunes que le reſte, principalement ſur l'aileron du dos, & ſur celui de la queue. Suivant ces différens accidens, les pêcheurs leur donnent différens noms, les comparant tantôt à un oiſeau, tantôt à un autre. On eſtime médiocrement ce poiſſon, ſa chair n'étant pas fort délicate.

154. ON prétend qu'il ſe nourrit d'algues; néanmoins on trouve des tellines & de petits poiſſons dans ſon eſtomac. Il ſe jette avec avidité ſur les appâts qu'on lui préſente. M. Barry me marque qu'on nomme à Toulon

ſerran, un petit poiſſon d'un roux rembruni, qui a de petites écailles, avec une grande gueule; qu'il eſt très-vorace; que ſa chair eſt blanche, ferme & d'aſſez bon goût; & qu'on l'eſtimerait davantage, s'il était plus gros. Cette petite note eſt très d'accord avec ce que nous avons dit; mais pluſieurs auteurs prétendent que tous ces poiſſons ſont femelles, & qu'elles ont la faculté de féconder elles-mêmes leurs œufs. Nous avons ſi peu de confiance à cette prétendue obſervation, que nous ne nous arrêterons pas à la diſcuter.

ARTICLE III.

De la perche de mer.

155. BELON dit que la perche de mer reſſemble tellement au *ſerran* ou *bâilleur* dont nous venons de parler, qu'il n'a pas jugé à propos de le faire graver; que néanmoins la perche eſt plus groſſe que le ſerran, quoiqu'elle n'excede guere un pied de longueur. L'aileron de la queue de la perche eſt coupé quarrément: on n'apperçoit point de langue dans la gueule, & les dents ſont petites; mais on trouve près le goſier quatre oſſelets chargés de dents: ſa couleur eſt brune, avec des reflets tirant au rouge; il y a des bandes qui s'étendent circulairement depuis le dos juſqu'au ventre; elles ſont plus ſenſibles qu'au ſarguet, & l'on n'en voit point au ſerran. Rondelet dit auſſi que la perche de mer eſt d'un rouge-ſombre, avec des bandes brunes qui s'étendent du dos au ventre; que ſes dents ſont petites; qu'il n'a point de langue; que l'aileron de la queue eſt coupé quarrément; que la forme de ſon corps approche aſſez de celle de la perche de riviere; mais qu'elle n'a qu'un aileron ſur le dos, au lieu que celle de riviere en a deux. Juſques-là nos deux auteurs ſont aſſez d'accord; mais à la figure que Rondelet en a donnée, le corps de la perche de mer eſt très-renflé depuis l'anus juſqu'à la tête: ſingularité dont ne parle point Belon. Peut-être que la perche que Rondelet a fait deſſiner, avait récemment avalé quelque gros poiſſon qui formait ce renflement; car ſi on le ſupprimait, la forme du corps de la perche de Rondelet reſſemblerait aſſez à celle de Belon. Néanmoins je ne diſſimulerai pas, pour la juſtification de Rondelet, qu'il dit que ce poiſſon eſt *ventriculo magno, cum appendicibus multis, id quod etiam teſtatur Ariſtoteles, lib. 2, de hiſt. animal. cap. 17, inteſtinis ſatis latis, in quibus vermes frequenter reperiuntur.* Suivant ces auteurs, la perche de mer eſt un poiſſon de la Méditerranée; il n'entre jamais dans les rivieres, comme la perche de riviere ne va jamais à la mer: il eſt ſaxatile; il a rarement plus d'un pied de longueur; ſa chair eſt délicate, très-ſaine, & communément on la préfere à celle de la perche de riviere, qui eſt néanmoins fort eſtimée. Je ne me rappelle pas de l'avoir vu, au moins ſous ce nom.

156. CE que nous venons de dire de ce poiſſon eſt aſſez d'accord avec ce qu'en dit Willughby, page 327. M. Koehlreuter donne dans le tome X des Mémoires de l'académie impériale de Pétersbourg, année 1764, page 329, la deſcription & la figure de quelques poiſſons qu'il rapporte au genre des *percis*, qui, ſuivant l'origine du mot grec, revient à *perca marina*.

157. *Du mérou du Cap-Breton.* M. le préſident de Borda m'a envoyé la deſcription d'un poiſſon qu'on nomme *mérou* au Cap-Breton, qu'il ſoupçonne qu'on pourrait regarder comme une perche de mer. Ce poiſſon qu'on pêche auprès de Bayonne à la ligne & au filet, a le corps preſque demi-plat; ſa tête eſt comprimée en-deſſus; ſes yeux ſont grands, ainſi que ſa gueule; la mâchoire inférieure ſe releve vers la ſupérieure; ſes dents ſont petites, terminées en pointes recourbées vers le dedans de la gueule, & placées ſans ordre; le palais eſt garni de petites dents diſtribuées par trois bandes diſtinctes; il y en a auſſi au fond de la gueule: les opercules des ouies ſont formés par quatre plaques oſſeuſes. Sur le dos eſt un grand aileron qui a vingt-trois rayons, dont onze ſont pointus. Les nageoires branchiales ſont placées au bord des opercules, & fort bas; leurs rayons ſont rameux. Les nageoires du ventre ont chacune ſix rayons, dont le premier eſt gros & pointu. L'aileron de derriere l'anus a treize rayons, dont trois ſont pointus; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément, & compoſé de ſeize rayons rameux. La tête & le dos juſqu'à la ligne latérale, ſont de couleur brune qui s'éclaircit en approchant du ventre, qui eſt blanc & argenté; au bord des opercules des ouies, on apperçoit des taches blanches & argentées. On prend de ces poiſſons qui ont plus de vingt-trois pouces de longueur ſur ſept pouces & demi de largeur verticale; il eſt eſtimé un des meilleurs poiſſons de cette côte.

158. *Du méru.* JE trouve dans mes papiers le deſſin d'un poiſſon pris ſur nos côtes, nommé *méru*, qui eſt aſſez différent du mérou dont nous venons de parler. J'ai même héſité de le comprendre dans cette quatrieme ſection, parce que la partie de l'aileron du dos, où les rayons ſont piquans, ne paraît point avoir de membrane qui les uniſſe. Prévenu de cela, nous dirons que le méru dont nous donnerons la deſcription *pl. V*, *fig.* 7, avait trois pieds de longueur *a b*: ſa plus grande largeur *c d*, à l'à-plomb des nageoires du ventre, eſt à peu près de neuf pouces. Sa gueule *a* était grande, les yeux *e* très-ſaillans hors de la tête. Les opercules des ouies *f* ſe terminent en pointe à environ neuf pouces de la mâchoire inférieure. Les nageoires branchiales ſont larges à leur articulation, qui eſt à l'à plomb de l'extrêmité des opercules; mais les rayons ont peu de longueur, le plus long n'excédant preſque pas la largeur de l'articulation. Les nageoires *d* du ventre ont leur articulation un peu plus éloignée de l'extrêmité de la mâchoire inférieure; elles

ſont plus longués & moins larges que les nageoires branchiales. Ce poiſſon a ſur le dos un grand aileron *c h i*, formé de huit forts rayons épineux *c*, *h*, qui, comme nous venons de le dire, ne paraiſſent pas liés par une membrane : la partie poſtérieure *h i* de cet aileron, eſt formée par des rayons longs, ſouples & rameux. Sous le ventre, derriere l'anus *k*, eſt un aileron qui a peu d'étendue, & formé comme la partie poſtérieure de celui du dos, par des rayons longs, ſouples & rameux : celui de la queue *b* eſt médiocrement échancré, & formé auſſi de rayons ſouples & rameux. Les lignes latérales *l*, *m*, commencent à la hauteur de l'œil, & ſe prolongent juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue, en diviſant le poiſſon en deux. A l'égard des parties intérieures, *pl. VII*, *fig.* 10, A, A, ſont les deux ovaires, dont l'un eſt ouvert pour faire appercevoir les feuillets où les œufs ſont attachés ; B, une membrane qui tient au côté de l'ovaire ; C C, les reins ; D D, les ureteres ; E, la veſſie urinaire ; F, ſon ouverture dans l'anus ; G, l'ouverture de l'*ovi-ductus* au même endroit.

159. Quelques-uns prétendent que les poiſſons dont nous venons de parler dans l'article & les deux paragraphes précédens, n'ayant qu'un aileron ſur le dos, ne devraient point être nommés perches. Je conviens que la vraie perche qui eſt celle de riviere, en a deux, & c'eſt pour cette raiſon que nous ne la comprenons pas dans la quatrieme ſection. Je ferai cependant obſerver que des différences pareilles entre des poiſſons de mer & de riviere, n'ont pas empêché les auteurs de leur donner les mêmes noms : par exemple, on pourrait citer à cette occaſion la brême de mer & celle de riviere, la carpe d'eau douce, & le poiſſon de mer auquel on a donné ce nom, &c. Mais pour revenir à la perche, nous allons donner la deſcription d'un poiſſon de riviere qu'on nomme *perche gardonnée* ou *goujonnée*, quoiqu'elle n'ait qu'un aileron ſur le dos, formé en partie de rayons piquans, & en partie de rayons ſouples. (*)

160. En faiſant attention aux rayons de l'aileron du dos dénué de membrane, j'ai cru appercevoir quelque rapport entre ce poiſſon & le *glaucus* de Rondelet ; mais javoue que ces rapports ſont fort éloignés.

161. *De la perche gardonnée* ou *goujonnée*. On prend dans les rivieres, & notamment dans la Seine, un poiſſon qui ſemble tenir de la perche & du

(*) On pêche dans la riviere des Amazones ſur le bord du Maranhon & le grand Para un poiſſon nommé *mero*. C'eſt un bon poiſſon de mer de cinq à ſix pouces de long, qui a des écailles & eſt argenté : les Eſpagnols le mettent au rang des meilleurs poiſſons ; il ne ſe corrompt pas aiſément. On prend auſſi ce poiſſon dans l'iſle de Fayal, où on en ſale quelquefois pour la conſommation des habitans. Les Portugais du Breſil nomment *meroto* un excellent poiſſon qui peſe quelquefois quinze à vingt livres. Le mero de Madere eſt un poiſſon d'aſſez belle grandeur, & dont la chair eſt bonne. En Egypte, ſur la côte d'Alexandrie, on eſtime beaucoup un poiſſon nommé *meré*.

gardon,

gardon, non-ſeulement par ſa forme extérieure, mais encore par la conſiſtance & le goût de ſa chair; ces points d'analogie ont engagé les pêcheurs à lui donner le nom de perche gardonnée. Celui que je vais décrire avait de longueur totale AB, *pl. IV, fig.* 2, quatre pouces neuf lignes: on n'en prend guere qui aient plus de ſix pouces. Du bout du muſeau au derriere des ouies, il y avait quatorze lignes; environ deux lignes plus vers la queue, était l'articulation des nageoires branchiales; & encore un peu plus vers la queue, était l'articulation des nageoires de deſſous le ventre D, dont le premier rayon était dur, pointu & piquant.

162. L'ANUS E était à deux pouces ſix lignes du muſeau, & immédiatement derriere était l'aileron du ventre F qui avait peu d'étendue, & dont le premier rayon était dur & pointu. La naiſſance G de l'aileron de la queue, était à trois pouces neuf lignes du bout du muſeau: ſon étendue GB était de neuf lignes; il était diviſé en deux, & l'extrémité de chaque diviſion était arrondie. Il y avait en outre ſur le dos un grand aileron HKI, de deux pouces trois lignes de longueur à ſon attache au corps. Cet aileron, qui eſt véritablement unique, paraiſſait diviſé en deux parties au point K; les rayons de la partie HK, étaient pointus & piquans; à la partie KI, ils étaient flexibles: tous étaient liés par une membrane mince & tranſparente, chargée, ainſi que l'aileron de la queue, de petits points noirs qui faiſaient un aſſez joli effet: ſur le corps on appercevait de chaque côté une raie noire qui s'étendait preſqu'en droite ligne depuis l'extrémité des opercules des ouies juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue.

163. NOUS avons repréſenté en M, N, O, une grande écaille vue à la loupe; la partie MN tenait à la chair, & était recouverte par les écailles ſupérieures; la partie NO était à découvert. Les petites dents qu'on voit en O, rendent le deſſus de ce poiſſon rude quand on paſſe la main de la queue vers la tête; & les écailles, dans leur grandeur naturelle, n'ont pas plus d'une ligne de largeur: la couleur de ce poiſſon eſt jaune-clair, chargée de points noirs, ſur-tout vers le dos & ſur la tête. Le dos & le ventre font des courbes en ſens contraire; l'œil eſt aſſez grand, la gueule petite. Ce poiſſon fait un bon manger.

164. M. Bertin, commiſſaire de la marine, m'a marqué qu'on pêchait auprès de Rouen un poiſſon nommé *perche goujonnée*. Je ſoupçonne que c'eſt la perche gardonnée dont je viens de parler, quoique M. Bertin me marque que la perche goujonnée a deux ailerons ſur le dos; car j'ai déjà remarqué qu'il eſt aiſé de ſe méprendre à cet égard, non-ſeulement à cauſe de l'inégalité de largeur de l'aileron du dos à la partie où les rayons ſont piquans, & à la partie où ils ſont mous, mais encore parce que, quand la membrane qui eſt déliée ſe trouve déchirée au point K, il ſemble qu'il y

ait deux ailerons. Mais ce n'eſt pas ſeulement auprès de Rouen qu'on prend des perches goujonnées ; car M. le baron de Tſchudy, dans un mémoire ſur les poiſſons de la Moſelle, me marque qu'on y prend de ces perches, auxquelles il donne pour ſynonyme le nom de *grémilles*.

ARTICLE IV.

De la bogue de Languedoc, de Gênes, d'Eſpagne, boga, box *ou* boca.

165. J'AI dit quelque choſe dans la troiſieme ſection de la ſeconde partie, d'un poiſſon qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz *boga*. On m'avait marqué que ce poiſſon reſſemblait à une groſſe ſardine ; que néanmoins il était un peu plus applati : cette circonſtance & pluſieurs autres qu'on trouve à l'endroit cité, me perſuadent que la comparaiſon entre la bogue & la ſardine n'eſt pas exacte, & que le boga des Baſques a plus de rapport avec la bogue dont il va être queſtion, qu'avec la ſardine. Celle que nous avons repréſentée, *pl. III, fig.* 7, eſt preſque ronde, elle n'a ordinairement guere plus de dix à douze pouces de longueur, & il eſt rare qu'elle peſe une livre : ſa tête eſt courte & petite ; ſes yeux ſont grands, ce qui, je crois, a fait dire qu'elle a des yeux de bœuf. Effectivement, ils occupent une grande partie de la tête.

166. CE poiſſon a ſur le dos un grand aileron en partie épineux, un moins grand derriere l'anus, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge, l'aileron de la queue fourchu : ainſi il doit être compris dans la quatrieme ſection ; mais ayant le corps preſque rond, on ne doit pas le confondre avec l'eſpece de *ſparus* dont il a été queſtion dans le ſecond chapitre. Au ſortir de l'eau, on apperçoit confuſément ſur ſon dos des bandes longitudinales, les unes dorées, les autres argentées ; le ventre eſt blanc, ayant quelques reflets argentés ; l'aileron de la queue eſt jaune, tirant un peu à la couleur d'or ; il va en troupe, & on le pêche avec la ſaine au bord de la mer : au reſte, il eſt médiocrement eſtimé.

167. M. Gautier m'écrit que les bogues qu'on prend aux environs de Narbonne, n'ont que ſix, ſept, au plus huit pouces de longueur, & que les petites ſe vendent comme *ravaille*, pêle-mêle avec d'autres eſpeces de petits poiſſons : ainſi c'eſt ce qu'on appelle en Provence *bogue ravelle*, dont nous allons dire quelque choſe dans l'article ſuivant. Quand la pêche des bogues eſt abondante en Provence, M. de Laeroix m'écrit qu'on les prend avec le filet dit *batude*, & alors on en prépare beaucoup en eſcabeche. Nous avons déjà dit que pour cela on leur ôte les écailles ; on les lave dans de l'eau de mer, on les fait un peu ſécher ſur une claie de cannes ; on les arrange bien preſſées les unes contre les autres dans des barrils ;

on verſe deſſus de bon vinaigre en aſſez grande quantité pour qu'il ſurnage le poiſſon ; enfin on enfonce les barrils, & ils ſont en état d'être tranſportés aux endroits où l'on ſait en trouver le débit. Nous avons déjà prévenu qu'on prépare de même pluſieurs autres eſpeces de poiſſons.

168. *De la bogue* dite *ravelle* ou *ravaille.* IL y a des bogues très-petites qu'on nomme, comme me l'a écrit M. Gautier, *ravelle ;* ils ſe vendent en Languedoc avec la menuiſe, ſous le nom de *ravaille.* Ces poiſſons, proportionnellement à leur longueur, paraiſſent un peu plus larges & plus courts que la vraie bogue ; leur dos eſt bleu-changeant, mêlé de rouge ; l'aileron de la queue tire au rouge. Rondelet parle d'une autre bogue qu'il dit être fort rare ; je ne l'ai point vue : elle a, ſuivant lui, neuf à dix pouces de longueur, & elle reſſemble entiérement, pour la forme du corps, la grandeur des yeux, le nombre & la poſition des ailerons, ainſi que des nageoires, même le goût, à la bogue dont nous avons parlé ; mais il dit qu'elle n'a point d'écailles. N'ayant aucune connaiſſance de ce poiſſon, je me borne à rapporter ce qu'en dit Rondelet.

ARTICLE V.

De la mendole ou *cagarelle en Languedoc*, juſcle *à Narbonne*, gerle *à Toulon :* menola.

169. IL y en a qui penſent que tous ces différens noms conviennent aux mêmes poiſſons ; ſuivant d'autres, ils indiquent différens poiſſons qui ont entr'eux de la reſſemblance. Pour cette raiſon, je les comprendrai dans un même article, & je me contenterai de faire remarquer la différence qu'il y a entre les uns & les autres. Je me rappelle bien d'avoir vu des mendoles à Marſeille, & je trouve à leur ſujet des notes que j'ai conſervées ; mais comme ce poiſſon eſt peu eſtimé, il ne m'en reſtait qu'une idée confuſe, ce qui m'a engagé à adreſſer mes notes à M. Guignard à Marſeille, & à M. Gautier à Toulon, priant ces meſſieurs de me marquer ſi elles étaient exactes ; comme ils m'ont répondu que je pouvais y avoir confiance, je n'héſite pas de les comprendre dans mon ouvrage.

170. LA mendole, cagarelle à Marſeille, qu'on regarde à Toulon comme une jeune gerle, eſt un petit poiſſon à écailles, *pl. III, fig.* 8, un peu applati, & qui n'a guere que ſix pouces de longueur, ſur ſeize lignes de largeur verticale ; ſon muſeau eſt pointu ; ſes yeux petits, la prunelle noire, l'iris rouge ; ſes dents ſont ſi petites qu'on peut les regarder comme des aſpérités : il a ſur le dos un grand aileron en partie épineux & en partie flexible, & en outre un flexible derriere l'anus ; l'aileron de la queue eſt

fourchu, il a de plus une nageoire derriere chaque ouie; & deux sous la gorge, une de chaque côté: vers le milieu de sa longueur, & immédiatement au-dessous de la ligne latérale, est une tache noire; le corps a des reflets qui paraissent être des taches azurées: quand on a ôté les écailles, la peau paraît blanche & argentée, excepté vers le dos, où elle brunit un peu.

171. ON dit que la mendole est blanche en hiver; que le printems & l'été elle prend différentes couleurs; qu'en automne elle noircit, & qu'alors sa chair a un goût désagréable que l'on compare à l'odeur du bouc. En général, ce poisson est peu estimé; néanmoins plusieurs prétendent que quand la femelle est remplie d'œufs, sa chair est de bon goût: je n'ai pas pu vérifier ces faits qui sont fort singuliers.

172. J'AI cru appercevoir quelque rapport entre la mendole & la bogue, ce qui m'a engagé à les rapprocher, quoique la mendole, relativement à sa taille, ait une forme moins arrondie que la bogue. La cagarelle est médiocrement estimée; on m'a assuré qu'elle se conservait bien dans le sel. M. Gautier de Narbonne, m'a écrit que cet article était exact; que l'été la mendole devient fort grasse, & prend une couleur d'azur plus foncée. M. Barry me marque de Toulon que la cagarelle est d'une couleur plus foncée que la mendole ou gerle, & qu'elle tire au noir; que communément elle est un peu plus grosse, & que c'est un poisson qu'on n'estime pas; que le juscle est une espece de gerle ou mendole qui se tient assez éloignée du rivage; qu'il est moins large que la gerle; qu'on le prend avec des haims amorcés de limaces ou de vers, mais qu'on n'en fait aucun cas.

173. *De la picarelle* ou *severeau de Languedoc*, gerre *à Marseille*, pitre *à Antibes*, *en quelques endroits* garum, gerolo *à Veniſe*, spigaro *à Rome*. QUELQUES auteurs, Rondelet entr'autres, prétendent que la picarelle est une petite mendole blanche, *pl. IV, fig. 3 & 4*, guere plus longue que le doigt, & qui ne change point de couleur dans les différentes saisons, comme le fait la mendole dont j'ai parlé dans l'article précédent: il soupçonne qu'en quelques endroits on la nomme *garum*, parce qu'on prétend qu'après l'avoir fait fondre dans le sel, on en fait une sauce appétissante, qu'on peut comparer à celle que les anciens faisaient avec le poisson *garus*, & qu'ils nommaient *garum*. Je crois qu'on verra dans la suite que cette sauce ne se fait pas avec la picarelle ou pitre: mais j'incline à regarder la mendole & la picarelle comme deux especes de poissons, quoiqu'ils se ressemblent à plusieurs égards, particuliérement par une tache brune vers le milieu de la longueur du corps au-dessous des lignes latérales. Plusieurs distinguent deux especes de picarelles, dont l'une qu'on appelle *la blanche*, *pl. IV, fig. 4*, est moins grosse que l'autre qu'on nomme *la brune*, *fig. 3*.

174. CROYANT appercevoir dans tout ceci de la confusion, & sachant

qu'on pèche beaucoup de picarelles à Antibes, j'ai prié M. Chaillan, commiſſaire aux claſſes à ce département, de m'aider de ſes lumieres, ce qu'il a fait avec un zele qui exige ma reconnaiſſance & celle du public. Il me confirme dans l'idée que j'avais que la mendole & la picarelle ſont deux eſpeces de poiſſons qui ſe reſſemblent à beaucoup d'égards : il me marque qu'à Antibes la picarelle ſe nomme *pitre ;* qu'on en diſtingue effectivement deux eſpeces ; la blanche qui eſt la plus petite, *pl. IV, fig.* 4, n'excede pas quatre pouces ; que la brune, *fig.* 3, qui eſt la plus groſſe, peſe quelquefois huit onces. Pour les avoir de cette taille, il faut les pêcher en avril. Rondelet dit, comme j'en ai prévenu, que ce poiſſon qu'on nomme *garou* à Antibes, où l'on en pêche beaucoup, ſert, en le faiſant fondre dans le ſel, à faire une ſauce exquiſe, qu'on ſoupçonnait être le garum des anciens. On m'avait de plus aſſuré qu'à Antibes, après avoir fait prendre le ſel à ce poiſſon, on l'expoſait à l'air pour le faire un peu ſécher ; qu'alors il ſe conſervait aſſez long-tems ; qu'outre cette préparation on en conſervait en ſaumure. Comme je ſavais que la picarelle eſt un poiſſon plein d'arêtes, & qui a un mauvais goût, j'avais peine à admettre qu'on en fît ainſi le garum, quoique Rondelet le ſoupçonnât ; mais M. Chaillan a diſſipé mes doutes, en m'aſſurant qu'on ne ſale point de pitre à Antibes, ni même en Provence, où il a fait des perquiſitions qui emportent conviction ; mais qu'on prépare une très-bonne ſauce avec un petit poiſſon qu'on nomme *paraye* à Antibes, qui ne reſſemble ni à la mendole, ni à la picarelle, mais tellement à une petite ſardine, que j'ai cru devoir me diſpenſer de la faire graver. Effectivement, la paraye n'a ſur le dos qu'un petit aileron, au lieu que les pitres en ont un grand. La paraye qui peſe au plus une once, étant fondue dans le ſel, fait une bonne ſauce qu'on nomme *piſſal*, qui, ſuivant l'expreſſion provençale, ſignifie *poiſſon ſalé.* Il n'y a plus d'apparence que la ſauce qu'on nommait *garum*, ſoit faite avec la picarelle ou pitre : auſſi M. Chaillant finit en aſſurant qu'on n'a jamais ſalé à Antibes les pitres ou picarelles, qui ſont des poiſſons pleins d'arêtes & de mauvais goût, & pour cette raiſon aucunement propres à faire un bon mêts. (15)

175. CE qui me perſuade encore qu'entre ceux qui ont parlé de la picarelle, il y en a pluſieurs qui ne la connaiſſaient pas, c'eſt que les uns l'ont comparée à un anchois, d'autres à une ſardine ; mais l'aileron que la picarelle a ſur le dos étant fort étendu & piquant, il eſt de la famille des *ſparus ;* au lieu que la ſardine n'a ſur le dos qu'un petit aileron flexible comme les aloſes & les harengs, ainſi qu'on le voit à la ſection où nous avons traité de ces poiſſons. L'aileron de la queue de la pitre eſt fourchu, ſon muſeau

(15) Voyez ma note ſur le garum.

eſt aſſez pointu, & outre les taches brunes qu'on apperçoit ſur les côtés des pitres blanches, leur dos eſt un peu rembruni, & le ventre tire au blanc: de plus, en y prêtant attention, on découvre ſur les côtés des pitres griſes des traits qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon dont, au ſortir de l'eau, les uns ſemblent dorés & les autres argentés; d'un autre côté, quand elles ſont nouvellement pêchées, on apperçoit aux pitres blanches, ſur les côtés, pluſieurs taches très-peu ſenſibles qui ſe ſuivent. Belon dit qu'on en vend de ſalés à Rome, & qu'on les nomme *ſmaris*. Il ſuit de ce que je viens de dire, que ceux qui ont prétendu qu'on faiſoit une bonne ſauce avec la picarelle, ont confondu ce poiſſon avec la paraye qui eſt une jeune ou petite ſardine; & il eſt probable qu'on a donné le nom de picarelle au poiſſon dont nous parlons, parce qu'il eſt rempli d'arêtes très-incommodes.

176. *Du mouchicouba de la côte de Saint-Jean-de-Luz.* M. de la Courtaudiere m'a envoyé la deſcription d'un poiſſon qui ſe prend à Saint-Jean-de-Luz, qu'il croit être le même que la petite mendole ou picarelle; c'eſt un poiſſon demi-plat de onze pouces de longueur du bout du muſeau au bout de l'aileron de la queue, qui eſt fourchu. Il a quatre pouces de largeur au milieu du corps, dont le deſſus eſt bleu argenté, & le deſſous du ventre blanc argenté; la bouche eſt petite, avec des dents mâchelieres ſur les côtés, & un peu plus pointues ſur le devant, en quoi il differe de la mendole qui n'en a point. Les yeux ſont de grandeur ordinaire, le deſſus du dos eſt rond; il porte un aileron qui va de la tête à la queue, & dont les onze premiers rayons ſont épineux, les autres mous. Il y a une nageoire longue & étroite près des ouies, & une tache noire aſſez grande au bord des ouies, à la partie qui va vers le dos. Il n'a point d'autres taches noires ſur le corps, comme il paraît que la mendole en a. Il a ſous la gorge deux petites nageoires dont le premier rayon eſt épineux: derriere l'anus, il y a un petit aileron, dont les trois premiers rayons ſont épineux; les écailles ſont petites.

177. M. Gautier m'écrit qu'on croit à Narbonne que la picarelle eſt le poiſſon qu'on nomme *ſaurel;* mais par la deſcription qu'il donne du ſaurel, il eſt clair que ce poiſſon n'eſt pas de la famille des *ſparus*, mais de celle des *gadus* ou *azellus*, dont j'ai traité à la premiere ſection de la ſeconde partie. Comme je n'en ai point parlé dans cette ſection, je vais rapporter ce que M. Gautier me marque de ce poiſſon.

178. LE ſaurel eſt un poiſſon applati, gros comme une ſardine; ſon corps eſt un fond d'azur qui réfléchit différentes couleurs; ſon ventre eſt blanc avec des reflets, les uns argentés, les autres dorés: ſa tête eſt applatie ſur les côtés, ſon muſeau eſt aſſez pointu, ſes yeux ſont grands, l'iris eſt blanc, ſes dents ne ſont que des aſpérités; le bout de la langue eſt rude, un peu piquant, ce qui ſemble indiquer que le ſaurel eſt la picarelle; mais il a trois

ailerons ſur le dos, deux près de la tête, qui ſe ſuivent preſqu'immédiatement, & un troiſieme vers l'aileron de la queue; de plus, deux ailerons ſous le ventre, un vers le milieu de la longueur du poiſſon, l'autre près l'aileron de la queue; la plupart des rayons qui forment ces ailerons ſont piquans: ils ont encore deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge. Ce poiſſon me paraît avoir quelque reſſemblance avec celui qui eſt repréſenté, premiere ſection, ſeconde partie, & nommé à Breſt *officier*.

179. *Du jaret.* VOILÀ encore un petit poiſſon qui confine avec la mendole. M. Barry dit qu'on diſtingue à Toulon de deux eſpeces de jaret, ſavoir, le bleu qui eſt le mâle, & le brun qui eſt la femelle; le bleu a ſur un fond brun vers le dos & blanc au ventre, des raies ou hachures irrégulieres, les unes bleues, les autres verd-de-mer, qui s'étendent ſuivant ſa longueur juſques ſur l'aileron de la queue, & en outre une tache noire ſur chacun des côtés, vers le milieu de la longueur du corps. La couleur du brun fait que la tache noire eſt moins ſenſible. Le jaret brun n'a aucune marque de bleu ni de verd; mais à la place de ces couleurs, on apperçoit, ainſi que ſur l'aileron de la queue, une légere teinte d'un rouge très-clair ſur un fond gris foncé au dos, & blanc en approchant du ventre. Je me ſuis contenté de faire graver le brun, *pl. IV, fig. 5*, qui m'a été envoyé d'Antibes: comme on trouve de la laite dans les bleus, & des œufs dans les bruns, on eſtime que ceux-ci ſont femelles & les autres mâles. On fait peu de cas de ces petits poiſſons, quoique leur goût n'ait rien de déplaiſant. Je crois qu'en quelques endroits on les appelle *jars*. J'avoue que je n'ai pas ſu diſtinguer ce poiſſon d'avec la picarelle, & que ce que j'en dis eſt d'après MM. Barry & Chaillan; il m'a ſeulement paru que le jaret eſt moins large & plus alongé que la picarelle, & que ſon dos eſt moins courbe. Les jarets mâles ne paraiſſent un peu abondamment que dans le mois de mai.

180. *Du canus de Languedoc*, canudo *à Marſeille*: cynædus. CE poiſſon a quelque reſſemblance avec la mendole; il eſt de roche, ſaxatile & littoral. On lui donne pluſieurs noms différens, ſouvent ſeulement celui de *rochau* qui équivaut à ſaxatile; mais les pêcheurs de Languedoc qui paſſent pour être les plus inſtruits, le nomment *canus*. Son dos eſt rouge, le reſte de ſon corps eſt jaune-pâle, tirant à la couleur de la cire: il eſt moins large que la daurade: la plupart des rayons de l'aileron du dos ſont durs & piquans, ceux de l'aileron de derriere l'anus ſont ſouples; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément; ſa gueule eſt petite, les mâchoires ſont garnies de dents qui s'engrenent les unes dans les autres. Sa longueur ordinaire eſt d'un pied; ſa chair eſt tendre & friable, point viſqueuſe, & elle a un goût agréable.

181. CECI eſt aſſez d'accord avec ce que Rondelet rapporte du canus: il ajoute qu'Athénée dit qu'en quelques endroits on le nomme *alpheſtès*; qu'il eſt

de couleur de cire dans la plus grande partie de ſon corps, & de couleur pourpre en quelques endroits; que, ſuivant Belon, il reſſemble à pluſieurs égards au poiſſon qu'on nomme *pic* à Marſeille, dont les écailles ſont variées de différentes couleurs: il ajoute que ces écailles ſont arrondies, rudes au toucher, & crenelées par les bords: au contraire, Geſner dit qu'on n'y diſtingue point d'écailles, tant elles ſont rapprochées les unes des autres. Après les connaiſſances que je me ſuis procurées ſur ce poiſſon, j'incline pour le ſentiment de Rondelet.

182. *Du ſanut.* J'ai dit que M. Chaillan, commiſſaire de la marine à Antibes, m'écrit qu'on connaît dans ſon département, ſous le nom de *ſanut*, un poiſſon qui reſſemble à l'aourade, qui eſt excellent à manger. Suivant Belon, le ſanut eſt le *cynædus* des Latins; il le met au nombre des *phycis* ou rochaux, termes génériques. Il ajoute que ſa couleur eſt rouſſe & foncée, tenant à celle de la cire; que ſes dents reſſemblent un peu à celles de quelques quadrupedes. Les circonſtances d'être un poiſſon de roche, de couleur de cire, d'avoir des dents un peu reſſemblantes à celles de quelques quadrupedes: toutes ces circonſtances, dis-je, rapprochent aſſez le ſanut du canus; auſſi en quelques endroits donne-t-on le nom de ſanut au canus de Languedoc. Mais, quoique Belon diſe que le ſanut eſt fort commun ſur les côtes de Marſeille, je ne me rappelle pas d'y avoir vu aucun poiſſon ſous ce nom.

Article VI.

De la tanche de mer.

183. Belon prétend que ce poiſſon eſt un *phycis* ou un roquau de Provence; mais ce ſont des noms génériques qu'on peut attribuer à pluſieurs eſpeces de poiſſons. M. Villehelio, commiſſaire de la marine à la Rochelle, me marque qu'on appelle *tanche de mer* en Poitou, un poiſſon aſſez épais & aſſez large, néanmoins que ſa tête eſt applatie ſur les côtés; que ſon muſeau eſt aſſez obtus; que ſa gueule eſt garnie de dents pointues, diſtribuées irréguliérement ſur les mâchoires; que les opercules des ouies ſont ronds & petits; qu'il a deux nageoires branchiales, & deux autres ſous la gorge; qu'il a ſur le dos un grand aileron formé de rayons piquans, plus longs vers le milieu qu'aux extrêmités. Il a un autre aileron ſous le ventre, qui s'étend juſqu'auprès de la naiſſance de la queue, qui eſt formé par un aileron large & coupé quarrément. Les écailles ſont bleuâtres vers le dos, & griſes ſous le ventre. Il me paraît que le corlaſſeau du Croiſic reſſemble plus à la tanche que le poiſſon que vient de décrire M. Villehelio. Je laiſſe cette queſtion à décider à ceux qui ſe trouveront à portée d'examiner le poiſſon dont M. Villehelio

lehelio donne la deſcription, & le corlaſſeau du Croiſic, dont nous allons parler.

184. *Du coyau, corlaſſeau* ou *garde-côte du Croiſic, qui me paraît être la tanche de mer.* M. Desforges-Maillard m'a envoyé du Croiſic un poiſſon auquel les pêcheurs Bargiers donnent les noms de *coyau, corlaſſeau* ou *garde-côte*, qui me paraît être de la famille des *ſparus*, mais pas aſſez applati pour être compris dans le ſecond chapitre. On diſtingue aiſément le mâle de la femelle, non-ſeulement parce que la femelle eſt moins groſſe, mais encore parce qu'elle eſt d'une couleur blanchâtre. Prévenu de cela, je vais donner la deſcription d'un mâle, *pl. II, fig.* 5, que m'a envoyé M. Desforges-Maillard: la longueur totale AB de ce poiſſon était de ſept pouces, ſur deux pouces & demi ou trois pouces de largeur verticale. Depuis le bout du muſeau A juſques derriere les ouies C, il y avait deux pouces; ſa gueule n'était pas grande, les mâchoires étaient hériſſées de petites dents très-pointues, & bordées de levres aſſez épaiſſes & blanchâtres. Les yeux D étaient fort élevés ſur la tête; l'orbite avait trois lignes de diametre, la prunelle noire, l'iris tirant au rouge: je n'y ai point apperçu de langue.

185. A deux pouces du muſeau, vers E, à l'à-plomb de l'opercule des ouies, commence l'aileron du dos, dont la longueur EF, à ſon attache au corps, eſt de trois pouces deux à trois lignes. Il eſt formé à peu près par vingt rayons; ceux depuis E juſqu'à M, au nombre de quatorze ou quinze, ſont durs & piquans, & ils excedent la membrane qui les unit; ils ſont d'un beau verd: le reſte des rayons eſt flexible, & plus longs que ceux qui ſont durs; ainſi ceux qui ſont vers F, ſont plus menus & plus longs que ceux qui ſont vers E: la membrane qui unit tous ces rayons, eſt fort mince. Immédiatement derriere l'anus G, commence l'aileron du ventre qui ſe termine vers H; les rayons du côté de H ſont plus longs & plus ſouples que ceux qui ſont du côté de G; & il m'a paru que la membrane qui les unit eſt plus épaiſſe que celle qui unit les rayons du dos; le plus long rayon de cet aileron était de neuf lignes.

186. L'AILERON de la queue B avait un pouce de longueur; & quand on l'étendait en largeur, ce qui n'arrive point dans ſon état naturel, il avait un pouce & demi; mais quand on n'écarte point les rayons, l'aileron n'eſt preſque pas plus large à ſon extrêmité B qu'à ſon attache au corps; il eſt compoſé à peu près de quatorze rayons ſouples. Les articulations des nageoires K de derriere les ouies ſont très-près du bord de ſes opercules; elles ſont formées à peu près de douze rayons, dont le plus long a un pouce trois lignes; les rayons ſont rameux, ſouples & très-divergens, ce qui donne à ces nageoires une forme arrondie; elles ont une teinte légérement rouge, & la mem-

brane qui unit ces rayons, eſt ſi mince qu'on apperçoit au travers la couleur du poiſſon.

187. A l'égard des nageoires du ventre L, leurs articulations ſont ſi rapprochées, qu'elles ſe touchent preſque; elles ſont à deux pouces & demi du muſeau, & formées à peu près de ſix rayons: quand ces rayons ſont rapprochés, ces nageoires paraiſſent ſe terminer en pointe; le plus long rayon a environ dix lignes de longueur; leur couleur eſt d'un verd foncé.

188. LES écailles ſont ſi fines & ſi minces qu'on ſerait tenté de croire que ce poiſſon n'en a point. La couleur générale du poiſſon eſt un verd foncé; elle s'éclaircit en approchant du ventre, qui eſt blanc; une partie des opercules des ouies eſt couverte de petites écailles. Je crois qu'auprès de l'aileron de la queue il y a une tache brune peu ſenſible.

189. LE coyau femelle eſt, comme je l'ai dit, moins gros que le mâle; ſa couleur tire plus au blanc, avec çà & là des nuages bruns: au reſte ces deux poiſſons ſe reſſemblent par la forme de leur corps. M. Desforges-Maillard qui les a vus au ſortir de l'eau, dit que les écailles des coyaux mâles ont la même couleur que celles de la tanche, & que la forme de leurs corps reſſemble tellement à celle de la tanche de riviere, que quelques-uns l'appellent *tanche de mer.* Il eſt vrai que l'aileron du dos de la tanche d'eau douce a peu d'étendue, qu'il eſt flexible, au lieu que celui du coyau eſt grand & épineux: mais cette même différence exiſte entre la brême de mer & celle de riviere, ainſi qu'entre la carpe de mer & celle de riviere.

190. JE ne trouve aucune reſſemblance entre le poiſſon que Rondelet nomme *phico* & qu'il dit être le phycis des anciens, & le coyau que nous venons de décrire: nous ne pouvons pas acquieſcer à ce qu'il dit que ſon phico reſſemble à la tanche, d'autant que le phico a deux ailerons ſur le dos, & que la tanche, ainſi que le coyau, n'en a qu'un. Le coyau a plus de rapport avec une eſpece de phycis dont parle Belon à l'article des tanches: il dit que ce poiſſon reſſemble tellement à la tanche, que les pêcheurs le nommaient *tanche de mer.* Ses écailles, ſelon lui, ſont petites, vertes & couvertes d'une viſcoſité qui fait croire au premier abord, qu'elle n'en a point; l'aileron de la queue du phycis de Belon, n'eſt pas échancré. Tous ces caracteres ont tant de rapport avec ce que j'ai dit du coyau du Croiſic, que j'incline à le regarder comme le phycis de Belon ou la tanche de mer.

191. LE coyau eſt conſtamment tout l'été le long des rochers, caché dans le goeſmon, d'où il ſort quand on lui préſente des appâts, ſur leſquels il ſe jette avec avidité, ce qui déplaît beaucoup aux pêcheurs, parce que ce poiſſon qui eſt peu eſtimé, empêche d'autres plus recherchés de ſe prendre aux hameçons (16). C'eſt, dit M. Desforges-Maillard, une partie de plaiſir pour

(16) Il fraie dans l'algue, où ſes œufs éclosent, & ſont à l'abri des tempêtes.

les femmes du Croiſic, d'aller à la pêche de ce poiſſon, ce qu'elles appellent *aller aux courlaſſeaux de lune.* Pour cela, le ſoir au clair de la lune, elles vont de baſſe mer entre les rochers, & ſans autre induſtrie que de les prendre à la main. Elles en attrapent beaucoup : c'eſt pour elles un plaiſir qu'elles prennent plutôt pour s'amuſer dans la belle ſaiſon, que pour l'intérêt. Ce poiſſon étant peu eſtimé, on ne le prend point au large. (17)

CHAPITRE IV.

De pluſieurs poiſſons du genre des ſparus, la plupart petits & preſque ronds.

Idée générale des poiſſons compris dans ce chapitre.

192. IL y a beaucoup de petits poiſſons que les pêcheurs prennent accidentellement, ſans avoir le deſſein d'en faire expreſſément la pêche, ſoit parce qu'ils ne donnent pas abondamment à la côte, ſoit parce qu'étant petits & peu agréables au goût, ils ne ſont pas d'un débit avantageux. Pluſieurs effectivement ne ſont recherchés que par les naturaliſtes qui les eſtiment d'autant plus qu'ils ſont plus rares, & que leurs formes ſont extraordinaires, ou quand, par la variété & l'éclat de leurs couleurs, ils ſont d'une beauté frappante. Suivant le plan que je me ſuis formé, & que j'ai expoſé au commencement de mon ouvrage, ces raiſons qui ſont intéreſſantes pour les naturaliſtes, ne doivent pas nous engager à fixer notre attention ſur ces poiſſons, puiſque notre deſſein n'eſt pas de faire une ichthyologie complete, mais de nous occuper des poiſſons qui ſont un objet de commerce, ou qui ſont utiles pour les alimens.

193. NÉANMOINS nous ne croyons pas devoir nous diſpenſer de dire quelque choſe de ceux qui ſont venus à notre connaiſſance, mais ce ſera le plus briévement qu'il nous ſera poſſible, nous renfermant à de ſimples indications ; & en cela je ne m'écarterai pas de la marche qu'ont ſuivie les auteurs qui ont rangé ces poiſſons par familles, auxquelles ils ont donné différens noms. Rondelet qui les a appellés *tourdes*, en parle de douze, à la vérité

(17) Puiſque notre auteur a entrepris de décrire les divers poiſſons dont il parle, de maniere qu'on puiſſe les diſtinguer tous les uns des autres, il me parait néceſſaire d'ajouter ici, que le corps de la tanche de mer eſt en partie d'un rouge jaune, & en partie brune, & que ces deux couleurs ſont diſpoſées par bandes alternatives au nombre de cinq ou ſix, qui s'étendent de la tête à la queue. Ses nageoires ſont parſemées de petits traits rouges, blancs & jaunes, &c.

fort en abrégé. A l'égard de Belon, il emploie quelquefois le nom de *turdus*, d'autres fois celui de *phycis* ou de *ſcares*, & auſſi, à l'imitation des Provençaux, celui de *roquaux* ou *rochaux*, ce qui équivaut au terme de *ſaxatiles*, qui, exactement parlant, déſigne les poiſſons qui habitent les roches : ainſi ces différens noms ſont des termes génériques qui n'indiquent point particuliérement une eſpece. Je vais commencer par dire quelque choſe des *ſcares*; je parlerai enſuite des *prêtres*, des *tourdes*, des *demoiſelles*, &c. Mais comme tous ces poiſſons ſont peu importans, je me bornerai, comme j'en ai prévenu, à en parler le plus briévement qu'il me ſera poſſible. Il eſt bon, avant d'entrer dans les détails des petits poiſſons qu'on prend ſur nos côtes de l'Océan & de la Méditerranée, d'inviter les lecteurs à ſe ſouvenir que les tourdes, *turdus*, les *phycis*, les *ſcares*, les *rochaux* ou *roquaux*, les *prêtres*, les *demoiſelles*, ſont des noms génériques qui indiquent des familles de poiſſons, la plupart petits. Je vais parler de ces choſes plus en détail, & je commence par les *ſcares*.

ARTICLE PREMIER.

Des ſcares, ſcarus.

194. J'AI décrit dans le chapitre ſecond, un poiſſon qu'on nomme *ſcarus*, qui eſt commun aux environs de l'iſle de Candie, & rare dans la mer de Marmora & dans le détroit de Gallipoli, autrefois nommé l'Helleſpont, & preſqu'inconnu ſur les côtes de Provence & de Languedoc. J'ai prévenu que je traiterais dans le chapitre IV, de quelques petits poiſſons auxquels on donne le même nom, quoique la forme de leur corps ſoit aſſez différente de celle du poiſſon dont je m'occupais alors; je vais donc ſatisfaire à cet engagement.

195. *Du poiſſon nommé* ſcare *au département de Cette.* JE vais commencer par dire quelque choſe d'un poiſſon que M. Poujet m'écrit qu'on prend aux environs de Cette, & qu'on y nomme *ſcare*. Il me paraît qu'il reſſemble aſſez à la ſeconde eſpece de Rondelet, qu'il dit que quelques-uns nomment *aiole* ou *auriole*; c'eſt, ſuivant cet auteur, un poiſſon d'une grande beauté par la vivacité de ſes couleurs; les environs de ſes yeux & de l'anus ſont de couleur pourpre; l'aileron de la queue tire au verd; le reſte du corps eſt de couleur changeante, ayant des reflets, les uns verds, les autres noirs, d'autres blancs parſemés de taches brunes. Sa gueule eſt petite, les dents de la mâchoire ſupérieure ſont larges & comme inciſives; celles de la mâchoire inférieure ſont pointues & clair-ſemées; ſes yeux ſont petits, les opercules des ouies ſont couverts de petites écailles.

196. L'AILERON du dos occupe les deux tiers de toute la longueur du poiſſon; les rayons du côté de la tête ſont durs, ceux du côté de la queue ſont ſouples, & preſqu'une fois plus longs que les autres; tous les rayons de l'aileron du ventre ſont flexibles, excepté quelques-uns les plus près de l'anus; l'aileron de la queue eſt coupé preſque quarrément. Les nageoires de derriere les ouies ſont courtes & larges, celles de deſſous le ventre ſont moins grandes, & ſe terminent en pointes. Les lignes latérales ſont preſque droites, & vers le milieu de leur longueur il y a une tache rougeâtre: la chair de ce poiſſon eſt blanche & délicate; il n'eſt pas, proportionnellement à ſa longueur, auſſi large que le ſcare dont nous avons parlé chapitre ſecond. (18)

197. NOUS avons dit qu'en Provence on prenait aux petites pêches pluſieurs petits poiſſons nommés *rochaux*, & qu'on regardait comme des ſcares. Ils ne reſſemblent point du tout au *ſcarus* de Belon, ni à la premiere eſpece de ſcare de Rondelet; ils ont plus de reſſemblance avec la ſeconde dont nous venons de parler: je vais en donner la deſcription telle que je la trouve dans mes mémoires. Ils ont tous à peu près neuf à dix pouces de longueur, & ils ſont aſſez bons à manger. Les Marſeillois font grand cas de l'aiole, qui réunit la bonté à la beauté.

198. *Du ſcare rouge*, ou *rochau rouge*, ſcarus ruber. CE poiſſon, *pl. IV*, *fig. 6*, reſſemble un peu par la forme de ſon corps à la ſeconde eſpece de ſcare de Rondelet, mais point par la couleur; le haut du dos eſt brun, cette couleur s'éclaircit en approchant du ventre, ſur lequel on apperçoit quelques taches brunes qui s'éclairciſſent d'autant plus qu'elles ſont plus éloignées du dos: outre cela, depuis le dos juſqu'à la moitié du ventre, on apperçoit d'autres petites taches blanches diſtribuées par files, ſuivant la longueur du poiſſon, & qui s'étendent juſques ſur les ouies; l'œil eſt petit, la prunelle eſt noire, l'iris jaune. Il y a une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous le ventre, dont les articulations ſont à peu près au quart de la longueur du poiſſon, à compter de l'extrémité du muſeau. A l'égard des ailerons, il y en a un grand ſur le dos, qui s'étend juſqu'aſſez près de la naiſſance de l'aileron de la queue, pas néanmoins tout-à-fait autant que celui de derriere l'anus; l'aileron de la queue eſt arrondi en forme de palette, & marqué de taches preſque ſemblables à celles du dos; la gueule eſt aſſez grande, & garnie de dents, les unes très-pointues, les autres inciſives.

199. *Du ſcare verd*, *rochau* ou *raveau verd*, ſcarus viridis. CE petit poiſſon, *pl. III*, *fig. 9*, eſt un peu plus large que le rouge; ſon ventre eſt plus renflé: les ailerons & les nageoires reſſemblent aſſez à ces mêmes parties

(18) Ce poiſſon ſe nourrit d'algue, & l'on dit que ſes boyaux ont une odeur de violette. Il eſt commun ſur les côtes de l'iſle de Rhodes.

du ſcare rouge ; lorſque les écailles ſont en place, elles forment des loſanges ; aux angles, où elles ſe touchent, on apperçoit une petite tache blanche ; mais la couleur générale du poiſſon eſt verd de mer qui s'éclaircit en approchant du ventre ; à cet endroit il eſt preſque blanc, marqué de taches jaunes, tirant un peu au rouge.

200. *Du rochau brun rayé de jaune*, ſcarus fuſcus lineis flavis circonvolutus, &c. Ce poiſſon ſingulier, *pl. IV, fig.* 7, eſt gris-blanc, avec des bandes circulaires jaune-brun fort apparentes vers le dos, & très-peu ſous le ventre ; il y en a dans toute la longueur du poiſſon, depuis le derriere de l'opercule des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue. En outre, il y a quatre bandes longitudinales ſous le ventre ; l'anus eſt placé à peu près vers le milieu de la longueur du corps ; l'aileron de la queue eſt fourchu ; la gueule petite & garnie de dents très-fines.

201. *Du lonteque* ou *lontek du Croiſic, petit poiſſon ſaxatile, ſorte de petit ſcare.* M. Desforges-Maillard dit que ce poiſſon n'a pas plus de quatre pouces de longueur ſur huit lignes de largeur verticale ; qu'on en pêche beaucoup au Croiſic avec de petits haims qu'on attache au nombre de quatre ou cinq à une ligne déliée qui répond à une gaule légere : on les reçoit dans un ſac de toile qu'on attache au bout d'une perche. On peut les conſerver vivans hors de l'eau pendant quatre jours au moins ; & quand on les a vuidés, ils donnent encore des ſignes de vie au bout de douze heures. On n'en mange point, parce qu'ils ſont trop remplis d'arêtes ; mais on en fait de bons coulis.

202. *Du tambourinaire de Toulon, qui confine au ſcare brun.* M. Barry m'écrit qu'on nomme à Toulon *tambourinaire*, un très-petit poiſſon, dont la couleur eſt châtain tirant au rouge, qui a autour du corps pluſieurs raies brunes. C'eſt un très-mauvais poiſſon, auquel on a donné ce nom parce que les pêcheurs ont imaginé trouver de la reſſemblance entre les couleurs de ce poiſſon, & le vêtement de ceux qui vont jouer du tambourin dans les foires, & qu'on nomme *tambourinaires.* Ce poiſſon a quelque reſſemblance avec le ſcare ou rochau brun, *pl. IV, fig.* 2.

203. *Des peſquits de Biarritz, ſorte de petits ſcares.* M. le préſident de Borda me marque que les enfans de Biarritz pêchent à la ligne & dans les rochers deux eſpeces de petits poiſſons qu'ils nomment *peſquits ;* ceux d'une de ces eſpeces ont environ trois pouces de longueur ; leur corps eſt de couleur de ſouci & de brun, par bandes alternatives dirigées ſuivant la longueur du corps. Ceux de l'autre eſpece ſont, pour la forme, ſemblables aux précédens ; mais ils ont à peu-près ſix pouces de longueur ; l'aileron du dos & celui de derriere l'anus ſont de couleur verd-clair, avec des mouchetures brunes ; la partie inférieure de la tête a des reflets verds, & d'autres rouge-pâle, avec

des bandes mordorées; la couleur du corps eſt un mélange de verd & de brun; les nageoires de la poitrine ſont couleur de ſuccin, celles du ventre d'un bleu-clair; l'aileron de la queue eſt verdâtre, & les rayons mordorés. Les uns & les autres ſe tiennent l'été dans les rochers, & s'en éloignent l'hiver. Leur chair eſt inſipide; il n'y a que le peuple qui en mange.

204. *De la petite vieille de Biarritz.* ON prend encore entre les rochers qui bordent la côte entre Biarritz & Saint-Jean-de-Luz, un autre poiſſon de même genre, qui eſt entiérement verd: les pêcheurs de Bayonne le nomment *vieille*; c'eſt le *verdonne* de Salvian. On m'a aſſuré que les plus petites vieilles ſont nommées *corlazzo* dans le Morbian, & qu'on les pêche avec le caſier.

ARTICLE II.

Des poiſſons nommés dans différens ports prêtre, preſtra, moine, capelan.

205. IL n'y a point de port où l'on ne trouve un poiſſon qu'on y nomme *prêtre*, *preſtra* ou *moine*; mais, pour l'ordinaire, ils ſont fort différens les uns des autres: j'ai déjà eu occaſion d'en parler précédemment, comme on peut le voir à la fin du huitieme chapitre de la troiſieme ſection. Je me bornerai ici à parler de quelques eſpeces de la famille des *ſparus*, & je remettrai à traiter ailleurs de ceux qui ont des ailerons ſur le dos.

206. *Du prêtre de Biarritz.* M. de Borda a reçu de Bayonne un petit poiſſon du genre des tourdes: la plus grande partie de ſon corps était d'un beau jaune-citron, & il avait près les nageoires de la poitrine une grande tache d'un beau bleu-céleſte; les nageoires & les ailerons étaient de la même couleur. On les nomme à Biarritz *prêtres* ou *capone*. Dans un mémoire de Raguſe, on donne comme ſynonyme de *caponi*, *galli marini*, & ils ſont nommés à Antibes *capoue*. Je ſoupçonne que c'eſt de ce nom que dérive le terme de *caponi*; mais dans un mémoire de Veniſe, il eſt dit que le *capo*, *capou*, *caponi*, eſt ce qu'on appelle *rouget*, & doit être renvoyé au genre des *mullus*, ce qui ne me paraît pas probable. Ils ont au fond de la gueule trois oſſelets triangulaires, chargés d'aſpérités, un à la mâchoire d'en-bas, les deux autres à celle d'en-haut.

207. *Du prêtre ou ſpret de Calais.* LE *prêtre* ou *ſpret* de Calais, *pl. IV, fig.* 8, eſt un fort petit poiſſon de deux pouces de longueur, qu'on nomme *blanquet* en Normandie, parce qu'il eſt blanc. Il y a apparence, vu la proximité qu'il y a entre Calais & l'Angleterre, que *ſpret* eſt le mot anglois *ſprat* défiguré. Anderſon penſe que le ſpret eſt un petit hareng ou une eſpece de ſardine. On donne ſur les côtes le nom de *prêtre* ou *preſtra*, ou de *moine*, à quantité d'autres poiſſons très-différens. Je rapporte ceux-ci, parce qu'ils

ont le caractere des *sparus*, & quelques rapports avec les scares. Il y aurait de quoi faire un volume entier, si l'on détaillait ce qui regarde les petits poissons qui sont en grand nombre au bord de la mer.

Article III.

Des tourdes, turdus, turdo.

208. On trouve dans les auteurs des indications de plusieurs poissons qu'ils ont compris sous la dénomination générique de *tourdes* : Rondelet en fait mention d'une douzaine; Belon en indique plusieurs différens de ceux de Rondelet. La plupart de ces poissons sont peu comprimés sur les côtés, & la forme de leur corps approche assez souvent de celle des harengs: ils n'ont pas la tête fort grosse ; leur museau est plus ou moins pointu, leur gueule assez petite; ils ont un grand aileron sur le dos, dont une partie des rayons sont durs & piquans, & les autres flexibles; un aileron moins grand derriere l'anus, qui s'étend presque jusqu'à l'origine de celui de la queue, lequel est souvent coupé quarrément; une nageoire derriere chaque ouie, & deux sous le ventre; la plupart ont des écailles de couleurs très-variées & fort brillantes. D'après tous ces caracteres, ils doivent être placés avec les *sparus ;* mais comme ils ne sont pas demi-plats, & que la plupart sont assez petits, nous ne les avons pas compris dans le second & troisieme chapitre ; il convient mieux d'en dire un mot dans le quatrieme, & nous en formerons, comme presque tous les auteurs, une famille particuliere sous le nom de *tourdes*, *turdus*. Il est bon de prévenir qu'on ne distingue la plus grande partie des poissons de cette famille, que par des noms de fantaisie que les pêcheurs leur ont donnés à l'occasion de quelques caracteres qui les ont frappés, & qui leur ont paru avoir du rapport avec des animaux d'autre genre, principalement des oiseaux, tels que grive, merle, paon, perroquet de mer, &c. Je ne parlerai ici que de quelques-uns.

209. *Du cor*, ou *durdo corbeau*. On donne en Languedoc ces différens noms à un poisson de mer à écailles, qui a quelque ressemblance avec la daurade ou le nigroil; il a quelquefois plus d'un pied & demi de longueur, ainsi il n'appartient pas exactement au genre des tourdes; & si je l'ai compris ici, c'est à cause de la comparaison qu'on en a faite avec un oiseau. Son dos est plus voûté que celui du nigroil & de la plupart des poissons de la famille des *sparus*. Sa tête, au sortir de l'eau, est de couleur changeante noire, avec quelques reflets d'or; ses écailles sont grandes & larges tirant au noir; ses yeux sont grands, les nageoires de derriere les ouies sont grandes & larges; celles de dessous le ventre le sont encore plus; elles sont noires. Le grand aileron du dos est fort large & composé de forts rayons;

il

il paraît former deux ailerons; mais en y prêtant attention, on voit que la membrane qui joint le rayon eſt continue: l'aileron de derriere l'anus eſt petit, mais formé de rayons longs, forts & piquans. Ces poiſſons vont par troupe, & hantent les bords de la mer; c'eſt pourquoi on les prend avec le boulier. Les grands ne ſont pas un auſſi bon manger que ceux de moyenne taille. On trouvera entre les poiſſons de la Guadeloupe, une autre eſpece de poiſſon nommé *colas* ou *corbeau.*

210. *Généralités ſur les poiſſons qu'on nomme à Toulon* tourdes. M. Barry m'écrit qu'entre ces poiſſons qu'on nomme ſouvent *roquiers* ou *roquaux* en Provence, il y en a principalement trois de couleurs différentes; ſavoir, de noirs, de bruns tachetés de roux ou de gris, & d'autres de verd. Il ajoute que les noirs qui ne quittent pas les rochers pourraient être appellés *corbeaux de mer;* ce ſont les plus gros, car il y en a qui peſent juſqu'à cinq livres; on les appelle à Toulon *tourdoureaux.* Le brun tiqueté vit dans les fonds pierreux; & à cauſe des mouchetures, on les appelle *grives*, ou ſuivant l'idiome provençal, *tourdes;* le verd vit dans le goëmon, & eſt quelquefois appellé *perroquet.* Nous avons jugé que ces généralités étaient trop ſuperficielles, ainſi nous allons entrer dans quelques détails. Mais quoique je ne me propoſe pas de parler de toutes les eſpeces de tourdes dont les auteurs ont fait mention, je crois devoir prévenir qu'Artédy nomme *merle* ou *merlo*, un poiſſon ſaxatile dont les ailerons ſont épineux. Il dit que la couleur du merle eſt violette, & celle de la femelle noirâtre.

211. *De la grande grive* ou *petite vieille, peut-être auriole de Languedoc.* CE poiſſon que les uns appellent *grande grive*, & d'autres *petite vieille*, ne devient jamais auſſi gros que la vieille ou la carpe de mer dont j'ai parlé plus haut. Les plus gros n'ont pas un pied de longueur, & le plus ſouvent beaucoup moins. Quand ce poiſſon, *pl. IV*, *fig.* 9, eſt en vie, il eſt rouge pâle, preſque couleur de chair, parſemé de taches brunes, les unes plus foncées que les autres, avec des reflets verdâtres qui s'étendent ſur tout le poiſſon; la gueule eſt petite, & pour ſentir ſes dents avec le doigt, il faut écarter les levres avec force. Une teinte verdâtre qui s'apperçoit ſur ce poiſſon, a engagé quelques auteurs à le nommer *tanche de mer;* mais je crois que ce nom ne lui convient pas auſſi bien qu'aux courlaſſeaux du Croiſic, dont nous avons parlé chapitre III. Ses yeux ſont petits, la prunelle eſt d'un beau bleu quand le poiſſon eſt en vie; quand il eſt mort, mais encore frais, elle devient d'un verd d'émeraude; l'iris eſt jaune, le ventre blanc, chargé de taches de même couleur que celles du dos; quelques-unes ſeulement ſont plus grandes & plus brunes; on les a comparées aux taches qu'on voit ſur le jabot des grives: l'aileron du dos eſt chargé des mêmes taches; de plus on apperçoit au bord une teinte rouge.

212. Les taches qui ſont ſur l'aileron du ventre, derriere l'anus, ſont d'un rouge orangé tirant au jaune ; la membrane des nageoires de derriere les ouies eſt fort mince, & a une teinte rouge très-légere ; l'aileron de la queue n'eſt pas échaneré, & il a à peu près la même couleur que le ventre : il y a ſur les côtés une raie latérale qui prend ſa naiſſance derriere les ouies, à la hauteur des yeux ; elle forme une courbe, & aboutit à l'ailcron de la queue, partageant en cet endroit le corps du poiſſon en deux parties égales. Les écailles ſont aſſez grandes, néanmoins on ne les diſtingue aiſément que quand le poiſſon eſt un peu deſſéché, parce qu'elles ſont, comme aux tanches, couvertes d'une mucoſité qui empêche de les ſentir & d'en diſtinguer les bords. M. Barry dit qu'il y a à Toulon un poiſſon qui reſſemble fort à notre grande grive de mer, *pl. IV*, *fig.* 9, excepté qu'il eſt plus grand, puiſqu'il y en a qui peſent ſix livres. Sa forme paraît un peu plus alongée : il y en a de différentes couleurs, entr'autres, les uns ſont verds tiquetés de jaune, & d'autres jaunes tiquetés de verd. On le nomme *ſayre ;* mais comme le nom de vieille n'eſt pas connu à Toulon, je ſoupçonnerais que ce poiſſon eſt une eſpece de vieille.

213. *Du perroquet de mer*, turdus pſittaeus. J'ai déjà prévenu que les poiſſons dont on a fait une famille ſous le nom de *tourdes*, ont aſſez ordinairement un caractere général que j'ai détaillé, & que, ſuivant différentes particularités, les pêcheurs leur donnent des noms arbitraires ; de ce genre eſt celui dont il s'agit, qu'ils ont nommé *perroquet*, principalement parce qu'il y a une teinte verte qui s'apperçoit en beaucoup d'endroits de ſon corps, & même qui ſubſiſte quand le poiſſon eſt deſſéché : l'aileron du dos, *pl. IV*, *fig.* 10, tire au verd ; le dos eſt brun, le ventre eſt jaunâtre ; & depuis le derriere des ouies juſqu'à la queue, on apperçoit pluſieurs traits verds aſſez régulièrement diſtribués : il a de petites taches répandues ſur tout ſon corps. Il eſt rare ſur la côte de haute-Normandie. Ce poiſſon a en général une forme alongée & conique depuis le derriere de la tête juſqu'à l'articulation de la queue ; les rayons qui forment l'aileron du dos ſont de longueur inégale, il y a ſur-tout un petit enfoncement à l'endroit où finiſſent les rayons durs & où commencent les flexibles ; les nageoires branchiales ſont un peu alongées ; & lorſqu'il a la gueule ouverte, l'extrémité de la mâchoire ſupérieure ſe releve un peu en-haut, ce qu'on a peut-être comparé aſſez mal-à-propos au bec d'un perroquet. J'ai déjà dit que ces dénominations qu'adoptent les pêcheurs, ſont fort arbitraires, & ſujettes à varier ; car M. Fougeroux de Bondaroy m'a rapporté des côtes de Picardie un poiſſon, *fig.* 11, aſſez différent de celui dont je viens de parler, & que les pêcheurs nomment *pérot* ou *cato*, & auſſi *perroquet de mer*. Je l'ai fait deſſiner avec ſoin, & il me paraît aſſez ſemblable pour la forme à la cinquieme eſpece de tourdes

de Rondelet. Le profeſſeur Aſcanius a repréſenté dans ſon ſecond cahier de l'Hiſtoire naturelle du nord, *pl. XIV*, un poiſſon de ce genre qui eſt d'une grande beauté; il le nomme *roze* ou *garouſſe de mer*. Je m'abſtiendrai d'inſiſter ſur les formes différentes des poiſſons qu'on a nommés *perroquets de mer* ſur différentes côtes.

214. LE poiſſon qu'on nomme *perroquet* en Afrique, eſt du genre des bourſes; ainſi il ne reſſemble point aux poiſſons du genre des tourdes. En Amérique on donne le nom de *perroquet de mer* à un poiſſon qui a du rapport à la carpe, dont les écailles ſont très-variées & fort belles; ſa chair eſt blanche, ferme & agréable au goût. M. Barry dit qu'on prend à Toulon un très-petit poiſſon d'un verd-de-mer clair qui reſſemble à la *fig.* 11 de la *planche IV*, & qu'on nomme *ſaurel*, comme on dirait *fouilleur*, parce qu'avec ſon muſeau qui eſt pointu, il fouille dans le ſable. M. Porquet le cadet m'a écrit de Calais qu'on lui avait apporté un très-beau poiſſon que quelques-uns nommoient *perroquet*. Il avait trois pouces de longueur; ſa tête était groſſe, ſa queue menue, le dos était d'un beau ver-de-mer, le ventre d'un verd pâle, les yeux rouges, les levres jaunâtres, les ailerons & nageoires d'un verd foncé. Je ſoupçonne que ce poiſſon ſe nomme à Bordeaux *teſtard* ou *prêtre*. M. de Borda dit qu'on lui avait apporté de Bayonne un poiſſon totalement verd, que quelques-uns nommaient *vieille*. Je ne crois pas que ce ſoit le corlaſſeau du Croiſic, qui effectivement eſt verdâtre comme la tanche.

215. ON appelle ſur les côtes de Flandres, *perroquet de mer*, un petit poiſſon qui n'a que trois pouces de longueur; ſa tête eſt groſſe, ſa queue eſt menue, le dos eſt d'un beau verd-de-mer, le ventre d'un beau verd pâle, les yeux rouges, les levres qui bordent la gueule ſont jaunâtres, les ailerons & les nageoires ſont d'un verd plus ou moins foncé. Ce poiſſon que je n'ai pas vu, me paraît confiner aux petits poiſſons qu'on nomme *goulards* ou *teſtards*. Par ce que nous venons de dire, on voit qu'on a donné le nom de perroquet de mer à quantité de poiſſons très-différens les uns des autres; même dans l'Hiſtoire des voyages, tome III, on donne ce nom à un poiſſon qui a deux ailerons ſur le dos.

216. *Du paon de mer*, turdus pavo. L'ESPECE de tourdes qu'on nomme *paon*, *pl. IV*, *fig.* 12, eſt variée de bien des couleurs différentes: on apperçoit des teintes fort rouges ſur les côtés, & du verd ou du bleu changeant comme le cou du paon, ce qui l'a fait nommer le *paon de mer*; ſa gueule eſt petite, la tête eſt de la même couleur que le corps, étant toute émaillée de bleu, de rouge foncé, de cannelle, de jaune verdâtre; les couleurs les plus obſcures ſont vers le dos: l'aileron de la queue n'eſt pas fendu, & il s'étend comme un éventail, ce qui fait que ſon extrémité eſt un peu arrondie; les

yeux ſont aſſez grands, la prunelle eſt d'un bleu foncé, l'iris eſt jaune doré. Les petites nageoires de deſſous la gorge ſont d'un bleu pâle avec des mouchetures couleur de cannelle ; il y a de ces taches répandues ſur tout le corps, & même çà & là ſur les ailerons.

217. M. Barry dit qu'il y a à Toulon un petit rochau qui ſe trouve aſſez ſouvent dans les goëmons, qu'on a nommé *lucran*, & qui reſſemble parfaitement à notre paon. Le profeſſeur Aſcanius a repréſenté dans ſon ſecond cahier de l'Hiſtoire naturelle du nord, *pl. XII*, un poiſſon d'une beauté admirable, qu'il nomme *paon rouge*. Il ne faut pas être ſurpris s'il y a quantité de petits poiſſons que les pêcheurs nomment *paon*, *perroquet*, &c. Auſſi-tôt qu'ils prennent des poiſſons qui ont de belles couleurs, ils leur donnent ces noms, ou ils les mettent au nombre des demoiſelles, dont nous parlerons dans la ſuite. Selon Artédy, Von-Linné, Gronovius, &c. les paons, les aurioles, les tourdes, &c. ſont des *labrus*. Le docteur Aſcanius va juſqu'à les regarder comme de ſimples variétés de ſon *labrus-bergylta*, croyant appercevoir dans la forme du muſeau de ces poiſſons quelque choſe qui a du rapport avec un grouin de porc : en expliquant le terme de *bergilta*, il fait alluſion à l'expreſſion danoiſe *berg-ilte*, qui ſignifie tête de verrat.

218. *De la canadelle qui a quelque reſſemblance avec le canus, & que quelques-uns ont mis au nombre des* tourdes. JE ſavais bien qu'il y avait en Provence un poiſſon connu ſous le nom de *canadelle*, je l'avais deſſiné & décrit ſur les lieux : néanmoins appréhendant de me tromper, j'ai envoyé ma deſcription à Toulon, priant M. Garnier d'en conſtater l'exactitude : comme il l'a approuvée, je vais la donner telle que je la trouve dans mes mémoires. On appelle *canadelle* en Provence, un petit poiſſon qui n'a guere que quatre pouces ou quatre pouces & demi de longueur totale A B, *pl. IV*, *fig.* 13 ; la largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de G G, eſt de treize à quatorze lignes.

219. DU bout du muſeau au derriere des opercules des ouies, il y a environ douze lignes ; au centre des yeux, ſix lignes ; il y a derriere chaque ouie une nageoire E, aſſez large eu égard à la groſſeur du poiſſon ; & ſous le ventre, plus près de l'anus que du muſeau, deux autres nageoires G, plus petites que celles des ouies. L'anus L eſt à peu près à la moitié de la longueur totale du poiſſon.

220. PRESQUE immédiatement derriere, il y a ſous le ventre un aileron L H, qui s'étend juſqu'à une petite diſtance de l'aileron de la queue ; ſa longueur à l'attache au corps eſt d'environ un pouce, & les nervures de cet aileron, ſur-tout du côté L, ſe terminent en pointe ; l'aileron de la queue n'eſt point fourchu, il eſt coupé preſque quarrément, il a huit à neuf lignes de longueur ; ſa couleur tire au blanc. Il y a ſur le dos un grand aileron C D K

d'environ deux pouces d'étendue à ſon attache au corps ; les rayons du côté de C ſont piquans ou pointus juſques vers D ; les autres juſqu'à K ſont rameux & flexibles. Les écailles ſont brunes vers le dos ; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés, & elles ſont blanches ſous le ventre ; il y a çà & là des taches brunes & diſtribuées irréguliérement, & de chaque côté une raie qui s'étend depuis le derriere des ouies juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue. C'eſt un mauvais petit poiſſon rempli d'arêtes, dont néanmoins le peuple fait uſage.

221. ON le prend dans les étangs avec des naſſes : on voit qu'à la grandeur près il a aſſez de rapport avec le *ſarguet ;* néanmoins il eſt proportionnellement moins large ; car la longueur du ſarguet eſt environ trois fois ſa largeur, au lieu qu'il faut quatre fois la largeur de la canadelle, pour faire ſa longueur ; de plus, l'aileron de la queue du ſarguet eſt fourchu, & celui de la canadelle eſt coupé quarrément : Belon dit qu'il y en a de différentes couleurs. M. Barry a approuvé ma deſcription, & même la figure, excepté qu'il trouve la tête trop groſſe, & que le muſeau ne ſe termine pas aſſez en pointe : il ajoute qu'il y a des canadelles griſes & d'autres vertes.

222. *Du goujon de mer.* A l'occaſion des petits poiſſons dont je viens de parler, il ne ſera pas hors de propos de dire qu'on pêche à l'embouchure de la Charente, où l'eau eſt toujours ſaumâtre, des goujons qui ne different de ceux qu'on prend au haut de cette riviere où l'eau eſt toujours douce, que par la couleur des ailerons & nageoires qui ſont beaucoup plus rouges aux goujons qu'on prend dans l'eau ſalée ou au moins ſaumâtre, qu'à ceux qui ſe tiennent dans l'eau douce : la forme de ces deux poiſſons étant la même, j'ai cru pouvoir me diſpenſer de faire graver celui-ci, en renvoyant à la ſeconde partie, ſection troiſieme. M. Niou, ſous-ingénieur de la marine à Rochefort, qui m'en a envoyé un, a approuvé la deſcription qui ſuit.

223. IL avait cinq pouces cinq lignes de longueur totale ; du muſeau au derriere des ouies, un pouce une demi-ligne. L'aileron du dos commence à deux pouces ſept lignes du bout du muſeau ; ſon étendue à l'attache au corps eſt d'un peu moins d'un pouce, & il eſt formé à peu près de dix rayons ; à un pouce neuf lignes de la fin de l'aileron du dos, commence celui de la queue qui a un pouce de longueur. Les nageoires branchiales ont leurs articulations près du ventre ; elles ont onze lignes de longueur. L'articulation des nageoires ventrales eſt à deux pouces deux lignes du bout du muſeau, & l'anus à un pouce de leur articulation.

224. IMMÉDIATEMENT derriere eſt l'aileron du ventre, qui a huit lignes d'étendue à ſon attache au corps ; le centre de l'œil eſt à cinq pouces du bout du muſeau ; dans cet eſpace & à la partie ſupérieure de la tête, ſont les narines. La largeur verticale du poiſſon, derriere les opercules des ouies,

eſt de treize lignes ; à l'à-plomb des nageoires ventrales, d'un pouce ſix lignes ; à l'à-plomb de l'anus, de quatorze lignes ; à la naiſſance de l'aileron de la queue, de ſix lignes. La courbure des raies latérales n'eſt point parallele à celle du dos : en conſidérant le poiſſon en différens ſens, on apperçoit quelques bandes qui ſuivent la longueur du corps.

225. Le dos eſt d'un gris un peu brun, qui néanmoins a des reflets argentés : ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre, qui eſt d'un beau blanc ; on apperçoit du rouge vif ſur les ailerons & nageoires. Ce poiſſon fait un aſſez bon manger quand il a dix à douze pouces de longueur. Par ce que nous venons de dire, on voit que le goujon que nous venons de décrire eſt fort différent du boulerot de Rondelet qu'il nomme auſſi *goujon de mer*, & qui a deux ailerons ſur le dos. M. Gouan eſt auſſi de ce ſentiment ; & effectivement entre les auteurs qui ont parlé du goujon de mer, les uns veulent qu'il n'ait qu'un aileron, & d'autres deux. On prend ce poiſſon dans les étangs ſalés.

ARTICLE IV.

Des demoiſelles ou donzelles ; julis, girella.

226. Dans preſque tous les ports où j'ai été, on m'a fait voir des poiſſons qu'on y nommait *demoiſelles*, mais qui étaient très-différens les uns des autres. A Breſt, à Saint-Nazaire & ailleurs, on donne ce nom à un poiſſon qui a quelque rapport avec le requin, principalement par la forme du corps. Ailleurs, on appelle ainſi la petite vieille ou la groſſe grive de mer, *pl. IV*, *fig.* 9, lorſqu'elle a de belles couleurs ; car on eſt diſpoſé à nommer *demoiſelles* tous les poiſſons qui ont des couleurs éclatantes & variées ; c'eſt pourquoi on met ſouvent au nombre des *demoiſelles*, les *ſcares* ou les *tourdes*, lorſque leurs écailles ſont agréablement variées, quoiqu'ils ſoient de familles entiérement différentes. Je n'ai garde d'entreprendre de faire une énumération de tous les poiſſons qui portent ce nom, même de ceux qui ſont de la famille des *ſparus :* je me bornerai à donner une notice abrégée de quelques-uns, ce qui ſuffira pour faire voir que cette dénomination ne déſigne point une eſpece particuliere de poiſſon.

227. *De la demoiſelle de Cette.* M. Poujet m'écrit qu'on donne à Cette le nom de *demoiſelle* à un joli petit poiſſon couleur de roſe, qui lui paraît appartenir à la famille des *tænia*.

228. *De la demoiſelle à Antibes.* A Antibes, la *demoiſelle* eſt un petit poiſſon qui n'eſt guere plus long que le doigt, & aſſez menu : ſa tête eſt petite, ſon muſeau un peu pointu ; ſes écailles ſont de diverſes couleurs, le dos violet, les côtés bleus, le ventre blanc tirant un peu au jaune ; les lignes latérales qui ſont dorées, ne ſont pas un trait uniforme, mais de petits zig-

zags ; au reſte l'aileron du dos eſt très-long & formé en partie de rayons piquans, celui de derriere l'anus eſt ſouple & moins étendu ; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément : les nageoires ſont ſituées derriere les ouies & ſous la gorge comme aux tourdes : les yeux ſont petits & ronds. L'anus eſt ſitué à peu près au milieu de la longueur du corps ; l'aileron qui le ſuit, s'étend juſques tout près de celui de la queue. On dit qu'ils courent après ceux qui ſe baignent, qu'ils les mordent ; & comme ces poiſſons vont en grande compagnie, ils les incommodent fort, ſe raſſemblant autour d'eux comme des guêpes. Rondelet dit qu'en ſe baignant à Antibes, il en avait été aſſailli & fort incommodé. Ceux qu'on pêche autour des rochers éloignés du rivage, ſont beaucoup meilleurs que ceux qu'on prend auprès de la côte.

229. *De la demoiſelle de Belon.* BELON dit que la *donzella* ou *demoiſelle* eſt la *zigurella* de Gênes ou *julis ;* que ce petit poiſſon a les plus belles couleurs de l'arc-en-ciel ; il eſt menu, ſa longueur eſt au plus de quatre pouces. On apperçoit ſur ſon corps des lignes droites bleues, vertes, jaunes, rouges & noires. Les ailerons du dos & du ventre ſont de différentes couleurs ; ſes yeux ſont petits, la prunelle noire, l'iris rouge ; ſes dents ſont blanches, menues & crochues ; ſes levres ſont épaiſſes ; ſa chair eſt délicate. On le prend communément avec les hameçons ; il eſt ſolitaire. J'ai tant vu de petits poiſſons en Provence & en Languedoc, qui avaient des couleurs admirables, que je ne puis me former une idée préciſe de la donzelle que décrit Belon.

230. *De la demoiſelle de Belle-Isle.* M. de Montaudouin me marque qu'on nomme *demoiſelle* auprès de Belle-Isle, un poiſſon qui peut avoir au plus neuf à dix pouces de longueur totale ; que ſa tête eſt terminée par une grande gueule ; la mâchoire inférieure plus courte que la ſupérieure ; l'œil fort petit eſt élevé ſur la tête, & au-deſſus il y a une éminence au crâne ; le corps eſt fort large ; un grand aileron épineux ſur le dos, un moins grand ſous le ventre derriere l'anus ; l'aileron de la queue fourchu ; une nageoire derriere l'opercule des ouies, deux moins grandes ſous la gorge : ſa couleur eſt brune. On m'écrit de Nantes que les écailles ſont rouge pâle : on le prend aux haims près des côtes, & auſſi au large : on le mange frais. Je ne vois que la couleur rouge qui ait pu lui faire donner le nom de *demoiſelle ;* s'il était de couleur brune, il me ſemble que ce poiſſon aurait quelque reſſemblance avec le tanado, ou le cantheno dont parle Rondelet ; car par la forme de ſon corps, il approche du ſparaillon.

231. *De la demoiſelle de Toulon.* M. Barry m'écrit que la girelle, ou *donzelle* de Toulon, eſt un petit poiſſon dont le plus gros ne peſe pas quatre onces ; qu'il a le dos brun, une large raie dorée qui commence à la pointe du muſeau, traverſe l'œil & ſe prolonge juſqu'à la queue ; le ventre eſt blanchâtre, la gueule petite, & terminée par des dents très-fines & aiguës,

Elle se tient dans le goëmon, & se nourrit d'insectes : c'est un manger très-médiocre.

232. *De la demoiselle, suivant les voyageurs.* On appelle *demoiselle* aux Indes Orientales, un petit poisson armé d'aiguillons, dont les écailles brillent de plusieurs belles couleurs, celle de la rose, le bleu, le violet : malheureusement sa bonté ne répond pas à sa beauté, qui lui a fait donner le nom de *demoiselle.* J'ai prévenu que je ne parlerais pas des demoiselles, qui ayant deux ailerons sur le dos, ne doivent pas être compriſes dans cette quatrieme section ; mais on trouvera dans un chapitre particulier les poissons qu'on nomme *demoiselles* à la Guadeloupe.

ARTICLE V.

Du pilote.

233. On nomme ainsi un poisson de mer, *pl. VII, fig.* 1, qui a depuis six jusqu'à dix & onze pouces de longueur A E : comme il suit volontiers les vaisseaux, & que souvent on l'apperçoit vers l'avant, on a imaginé qu'il guidait leur route, & même qu'il les conduisait jusques dans le port. De cette idée, qui n'est rien moins que vraisemblable, on a jugé à propos de le nommer *pilote ;* mais ce nom lui convient mieux quand on considere sa manœuvre à l'égard du requin, ce qui paraît avoir été plus attentivement observé. Effectivement, on voit de ces poissons qui nagent un pied & demi ou deux pieds au-dessus du museau des requins ; quelquefois il s'en rassemble plusieurs autour d'un requin, & en ce cas il y en a toujours un qui occupe le poste que nous venons d'indiquer, & celui-là suit exactement tous les mouvemens du requin. Si ce poisson vorace se renverse pour attraper sa proie, le pilote fait un écart ; mais aussi-tôt que le requin a repris sa premiere situation, le pilote reprend aussi son poste ; & bien des gens se sont fait un plaisir de considérer la manœuvre réciproque de ces deux poissons : mais les uns prétendent que c'est le pilote qui guide le requin, & qui le détermine à faire ces différens mouvemens ; d'autres, au contraire, pensent que les mouvemens du pilote sont une suite de ceux du requin. Suivant moi, ce dernier sentiment doit prévaloir : effectivement, il est sensible que le requin n'a aucun avantage à espérer du voisinage du pilote ; au lieu que ce petit poisson trouve son compte à accompagner le requin, qui dévorant tous les poissons qu'il peut attraper, laisse toujours échapper quelque chose, dont le pilote fait son profit : d'ailleurs ce petit poisson n'ayant aucune défense, peut se trouver en sûreté dans le voisinage d'un poisson voracc qui effarouche ceux qui font tous leurs efforts pour l'éviter ; & par ce moyen le pilote est sous sa sauvegarde. Le pilote n'a ainsi à craindre que le requin, & il est assez vif pour l'éviter,

l'éviter, s'il tentait de s'en ſaiſir; ce qui eſt juſtifié par la manœuvre que ſuit le pilote, lorſque le requin ſe renverſe pour ſaiſir quelque poiſſon. Si l'on veut regarder ce que nous venons de dire comme une conjecture, je crois que l'on conviendra qu'elle n'eſt pas dénuée de vraiſemblance.

234. QUELQUES-UNS ont cru trouver de la reſſemblance entre la forme du corps du pilote & celle du maquereau; mais cette comparaiſon me paraît fort éloignée: ſa tête A B eſt à peu près de la même groſſeur que la partie du corps qui lui eſt contiguë; le muſeau eſt un peu alongé; ſa gueule eſt médiocrement grande; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure. Ce poiſſon a un grand aileron L D ſur le dos, un moins grand F G ſous le ventre derrière l'anus; l'un & l'autre s'étendent preſque juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue E qui eſt fourchu: il a une nageoire H derrière chaque ouie, & deux I ſous le ventre; ainſi il a tous les caracteres des poiſſons que nous comprenons dans cette quatrieme ſection: mais il eſt rond, & il n'a point d'écailles; ſa peau eſt comme formée par des bandes alternativement brunes K, & d'autres L tirant au blanc, comme s'il était entouré de rubans de ces différentes couleurs; les bandes blanches ſont un peu plus étroites vers le dos que ſous le ventre, où elles ſe touchent preſque. Enfin on dit que ce poiſſon fait un manger aſſez agréable. A, *pl. VII*, *fig.* 2, eſt l'œſophage coupé; B l'eſtomac; C le pylore; D le commencement du boyau ouvert; E quatorze appendices vermiculaires qui aboutiſſent au trou qu'on voit dans l'intérieur de l'inteſtin; F la véſicule du fiel; G le canal colidoque; H les canaux hépatiques; I I les deux lobes du foie renverſés; LL, *fig.* 3, la laite formant deux lobes qui ſe joignent vers la partie inférieure ou cloaque K par un ſeul mamelon; M M la partie poſtérieure du même lobe de la laite; *fig.* 4, N N, les vaiſſeaux déférens qui finiſſent vers l'extrêmité, & dont l'un eſt repréſenté ouvert, pour faire voir par où la ſemence paſſe des véſicules M dans le vaiſſeau ſpermatique N.

ARTICLE VI.

Du ſucet ou *remore*; remora.

235. LE poiſſon, *pl. I*, *fig.* 5, qu'on nomme ainſi, n'a guere que ſix à ſept & rarement dix pouces de longueur A B; ſon épaiſſeur verticale eſt à peu près un ſixieme de ſa longueur; ſa tête eſt applatie; ſa gueule eſt aſſez grande, la mâchoire de deſſous eſt plus longue que la ſupérieure, l'extrêmité en eſt un peu relevée vers le haut; les mâchoires ſont garnies d'une infinité de dents très-fines & très-ſerrées; ſes yeux C ſont petits, leur iris eſt d'un jaune-brun; il a ſur le dos un aileron E D, qui commence environ vers la moitié de ſa longueur, & s'étend juſques tout près de la naiſſance de l'aileron de la queue B qui eſt fourchu; il a ſous le ventre un aileron F G qui

eſt à peu près ſemblable, pour l'étendue & la forme, à celui du dos; de plus, une nageoire arrondie H derriere chaque ouie, & deux I ſous le ventre, qui ſe terminent en pointe; ainſi il a les caracteres qui conviennent aux poiſſons que nous comprenons dans la quatrieme ſection: il eſt brun tirant au noir vers le dos, & blanc ſale ſous le ventre. On dit que dans l'eau il eſt entiérement enduit d'une ſubſtance viſqueuſe comme l'anguille; mais ce qui le caractériſe, eſt une piece plate K, placée en partie ſur la tête, & en partie ſur le commencement du corps, au moyen de laquelle il s'attache à de gros poiſſons ou à la carene des vaiſſeaux; la face extérieure de cette eſpece d'écuſſon eſt garnie de quinze ou dix-huit lames dentées par leurs bords; ces lames peuvent, à la volonté du poiſſon, s'incliner vers la queue, ſe couchant les unes ſur les autres: d'où il réſulte que, ſi on le tire par la queue, les lames ſe redreſſent, les pointes entrent dans le corps où elles ſe ſont attachées, & elles forment une grande réſiſtance: au contraire, ſi on le tire par la tête, les lames ſe couchent les unes ſur les autres, les pointes ſe détachent du corps où le poiſſon tient, & il eſt aiſé de l'enlever. Il réſulte de là que quand il s'eſt attaché à un vaiſſeau ou à un poiſſon, plus le vaiſſeau fille avec viteſſe, plus le poiſſon nage vîte, & plus auſſi le remora tient au vaiſſeau ou au poiſſon.

236. ON croyait anciennement que quand un remora s'était attaché à la carene d'un vaiſſeau, il en diminuait conſidérablement le ſillage. Quelques-uns même ont porté l'exagération juſqu'à dire qu'il arrêtait un vaiſſeau en pleine mer; mais c'eſt une idée ſi deſtituée de vraiſemblance, qu'elle ne mérite pas qu'on y faſſe attention. (19) Quelquefois le remora n'abandonne pas volontiers le poiſſon auquel il s'eſt attaché, puiſqu'on a vu mettre à terre un requin ſur lequel était un remora qui, quoique tiré de l'eau, ne l'avait pas quitté.

237. ON prétend que ce poiſſon ſe nourrit des viſcoſités qu'il trouve ſur les corps auxquels il s'eſt attaché: ce qui fait qu'on le nomme *ſucet*; d'autres lui ont donné ce nom, parce qu'ils croyaient que ſon adhérence aux différens corps ſe faiſait par une ſuccion, ce qui n'eſt point du tout d'accord avec les obſervations que nous avons rapportées plus haut. Comme ce poiſſon eſt rare ſur nos côtes, je n'en ai point ouvert pour examiner ce qui ſe trouvait dans ſon eſtomac: on m'a aſſuré qu'il était aſſez bon à manger. Ce que je viens de dire du remora, eſt très-différent de ce que rapportent Rondelet & Belon; mais le deſſin & la deſcription ont été faits ſur le poiſſon même.

(19) Cependant il eſt très-naturel, & l'expérience le confirme, que quand le gouvernail & la quille d'un vaiſſeau ſont chargés de pluſieurs de ces poiſſons, ou de divers coquillages qui s'y attachent, la marche doit en être un peu retardée, parce que ſa ſurface inférieure, devenue plus raboteuſe, gliſſe plus difficilement ſur l'eau.

238. ON voit auſſi dans les planches de l'Hiſtoire générale des voyages, qui ſont après la page 302 du tome III, la figure d'un remora ou ſuceur de la côte d'Afrique, qui ne reſſemble nullement à celui que nous avons repréſenté : mais après toutes les notions que j'ai acquiſes ſur ce ſingulier poiſſon, j'ai peine à me perſuader de l'exactitude de cette figure. Au tome IV, il eſt dit que depuis le Cap-Verd juſqu'à l'isle Saint-Thomas, on en trouve qui ont juſqu'à trois pieds de longueur, & qu'ils ſuivent en grand nombre les vaiſſeaux, pour ſe nourrir de ce qu'on jette à la mer, même des excrémens : néanmoins, quand on les a écorchés comme les anguilles, la chair qui en a un peu le goût, n'eſt pas déſagréable.

ARTICLE VII.

Des poiſſons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment dorades chinoiſes. (20)

239. CE poiſſon, que les Chinois nomment *kinzu*, s'eſt tellement multiplié en Europe dans les baſſins, les réſervoirs, les viviers, même dans quelques rivieres, qu'il peut, en quelque façon, être regardé comme naturel à notre climat, ce qui m'engage à en parler dans ce chapitre quatrieme. Il eſt d'une beauté ſi frappante, qu'à la Chine même on en éleve avec grand ſoin dans de petits étangs fort profonds, qu'on conſtruit à ce deſſein ; & dans certaines provinces, on en fait un commerce avantageux ; car les Chinois riches, qui ſe plaiſent à en faire une décoration dans leurs maiſons, les achetent quelquefois aſſez cher. Indépendamment de ceux qui ſe multiplient & s'élevent d'eux-mêmes dans les baſſins ou les viviers des jardins, on ſe fait un plaiſir d'en avoir dans des vaſes de porcelaine ou de cryſtal : en ce cas, il faut que ces vaſes ſoient grands, ſur-tout profonds. Dans le mois de mai, qui eſt la ſaiſon du frai, ſi l'on eſt attentif à ramaſſer avec un filet très-fin celui qui flotte à la ſurface de l'eau pour le tranſporter dans un vaſe plein d'eau qu'on expoſe au ſoleil, on a le plaiſir de voir éclorre les petits poiſſons qui d'abord ſont noirs : quand ils ſont parvenus à la groſſeur du doigt, ils ſont d'un très-beau rouge avec des reflets d'or ou

(20) On ne ſe ſerait pas attendu à trouver dans un traité de la nature de celui-ci un article ſur les poiſſons dorés de la Chine, qu'on ne péche point, & que le luxe ſeul a fait connaître en Europe, de même que les ſinges & les perroquets. Loin de chercher à s'en nourrir, on les conſerve précieuſement ; encore a-t-on bien de la peine à y réuſſir, quelques ſoins qu'on ſe donne pour cela ; mais ils ſont ornés des plus belles couleurs, & ce mérite, le ſeul qu'on leur connaiſſe, ſemblait leur aſſurer une place dans la famille des *ſparus*, qui ne peut que ſe glorifier d'avoir fait une auſſi brillante acquiſition.

d'argent, & même nacré; qu'on apperçoit ſur-tout quand on les expoſe au ſoleil; c'eſt alors qu'ils ſont dans leur plus grande beauté: il y en a qui deviennent gros comme de forts harengs, mais leurs couleurs ne ſont plus auſſi brillantes que celles des petits. Pluſieurs prétendent que ces poiſſons ne mangent point l'hiver; d'autres penſent que, ſous la glace, il ſe nourriſſent des inſectes qui s'attachent aux plantes aquatiques. Mais il eſt certain que ceux qu'on éleve dans des vaſes de cryſtal, prennent peu d'alimens pendant l'hiver; il ſuffit preſque de les changer d'eau tous les ſept à huit jours: mais dans cette opération, il ne faut pas ôter toute l'eau, & les laiſſer à ſec; la plupart mourraient. Il faut ôter l'eau peu à peu, & la remplacer par de nouvelle qu'on doit tenir dans un vaſe pendant quelques heures, pour lui faire perdre ſa crudité, avant de la donner aux poiſſons; & quand on veut les changer de vaſe, au lieu de les prendre à la main, il eſt mieux de ſe ſervir d'un petit filet dont les mailles ſoient aſſez ſerrées pour que l'eau ne s'échappe que peu à peu, afin qu'il y reſte de l'eau, juſqu'à ce qu'on les mette dans l'autre vaſe. On prétend que ceux qu'on a touchés avec les doigts, ainſi que ceux qui reſtent privés d'eau, même fort peu de tems, deviennent languiſſans, ce qu'on apperçoit à ce que leurs belles couleurs s'éteignent peu à peu, & ſe diſſipent entiérement quand ils ſont morts; mais j'en ai tranſporté à la main d'un vaſe dans un autre, ſans qu'ils aient paru en ſouffrir. Quelques-uns ſont dorés, d'autres argentés, & ſuivant des auteurs, ce ſont les femelles; mais d'autres prétendent que les marques diſtinctives des femelles ſont d'avoir les nageoires plus petites que les mâles, & des taches blanches auprès des ouies.

240. Assez ſouvent, lorſque l'hiver eſt paſſé, on met dans les viviers les poiſſons qu'on a pêchés en automne, & conſervés l'hiver dans des vaſes. Mais ſi l'on veut en conſerver l'été dans des vaſes, il faut leur donner de la nourriture; ce ſera une pâte faite avec de l'échaudé & du jaune d'œufs, comme celle qu'on donne aux petits ſerins qu'on éleve à la brochette: on m'a aſſuré qu'ils étaient ſur-tout friands d'oublies, qui s'attendriſſant dans l'eau, forment une mucoſité qui leur eſt agréable. On dit auſſi qu'ils ſucent avec plaiſir la bave des limaçons; & en ayant eu pendant pluſieurs années dans un réſervoir de pierre de taille, j'ai remarqué qu'ils étaient preſque continuellement occupés à ſucer le long des murailles la viſcoſité qui s'y attachait.

241. Ce que je viens de dire ſur la façon de nourrir ces poiſſons dans des vaſes de cryſtal, eſt ſur le rapport d'autrui, n'en ayant pas élevé de cette façon. Mais l'été, quand il fait chaud, ceux qui ſont dans des baſſins courent avec empreſſement après les appâts qu'on leur préſente, & même ils s'apprivoiſent aſſez pour reconnaître ceux qui ont coutume de leur en

apporter. Il eſt bon, quand on conſerve ces poiſſons dans des vaſes, de mettre au fond un peu de ſable fin, & un pot renverſé, percé de trous aſſez grands pour que les poiſſons y puiſſent paſſer & s'y refugier dans certaines circonſtances, comme le font dans les trous de rocher, les poiſſons ſaxatiles. Ces poiſſons multiplient prodigieuſement à la Chine, & même en Europe dans nos viviers; néanmoins ils ſont fort délicats: pour peu, comme je l'ai dit, qu'ils reſtent hors de l'eau, ils meurent, ou au moins ſouffrent conſidérablement.

242. NOUS avons prévenu qu'il n'y a pas autant de danger qu'on le prétend, de les toucher avec les doigts. Le P. du Halde dit avoir obſervé qu'il en mourait toujours quelques-uns quand on tirait du canon, & auſſi quand on faiſait fondre du goudron. Il eſt bien rare de les voir ſe multiplier dans les vaſes; je dis rare, car une perſonne de ma connaiſſance m'a dit en avoir eu deux petits dans un vaſe de cryſtal, où il en conſervait avec beaucoup de ſoin.

243. ON prétend qu'à la Chine, ces poiſſons varient beaucoup dans leur forme, ou au moins qu'il y a des poiſſons dorés de bien des formes différentes: je n'oſerais aſſurer qu'il en ſoit de même en Europe; mais il eſt certain que les poiſſons que nous élevons dans nos viviers varient beaucoup dans leurs couleurs: outre que tous les jeunes ſont noirs, qu'il y en a de dorés & d'autres argentés, que les uns ſont d'un rouge beaucoup plus foncé que d'autres, on en voit qui ſont rayés de différentes couleurs, ou comme rubannés. Ils blanchiſſent en vieilliſſant.

244. J'EN vais décrire un, *pl. VII*, *fig.* 5, que j'ai fait deſſiner ſur un poiſſon qui, par le nombre, la poſition, tant des ailerons que des nageoires, eſt du genre des *ſparus*. Il avait cinq pouces de longueur totale A B, *fig.* 1; ſa largeur verticale était de quinze lignes; le dos & le ventre formaient des courbes à peu près ſemblables, mais en ſens contraire. Vers le tiers de la longueur du dos du côté de la tête, commençait le grand aileron du dos: il était formé de quinze ou dix-huit rayons, dont un ou deux des premiers, du côté de la tête, étaient durs & piquans. L'anus était à peu près aux deux tiers de la longueur du poiſſon du côté de la tête; immédiatement derriere était l'aileron du ventre, moins grand que celui du dos; il était formé de ſept rayons, dont le premier, du côté de l'anus, était dur & piquant; il y avait deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous le ventre; l'aileron de la queue était échancré en arc aſſez ouvert; à l'égard des yeux, la prunelle était noire, l'iris d'une belle couleur d'or, la tête d'un rouge très-brillant; la gueule avait quelque reſſemblance avec celle de la carpe, mais elle était moins grande, & point accompagnée de barbillons; il n'y avait point de dents dans la gueule; les lignes latérales étaient preſque droites, les écailles

larges, & souvent leur couleur paraît un rouge orangé qui couvre un fond doré; mais, comme je l'ai dit, la couleur de ces poissons varie beaucoup. Le poisson que nous venons de décrire a tous les caracteres des *sparus*; ce qui m'a déterminé à en parler ici.

245. J'AI prévenu qu'à la Chine il y avait bien des poissons dorés qui avaient des formes très-différentes les uns des autres: on observe quelques-unes de ces variétés dans les poissons que nous élevons dans les viviers. Mais comme j'ai fixé mon attention à ceux qui étaient de la famille des *sparus*, je ne parlerai point de ces bigarrures, & je me bornerai à rapporter celles dont parle Edouard, d'après un grand nombre de poissons dorés qui arrivaient de la Chine ou de l'isle de Sainte-Hélene; je me restreindrai même à parler de quatre, d'après Edouard.

246. CELUI, *pl. VII*, *fig.* 6, qu'il dit avoir conservé vivant pendant vingt mois, avait environ quatre pouces & demi de longueur totale AB, & deux pouces de largeur verticale, à la place du grand aileron du dos, il avait quatre petits appendices triangulaires, bruns, & d'inégale grandeur C, D, E, F; une nageoire oblongue & rougeâtre G derriere les opercules des ouies; deux autres H un peu plus étroites sous le ventre, à peu près vers la moitié de la longueur du poisson; & leurs articulations étaient si proches l'une de l'autre, qu'elles se touchaient presque. Aux deux tiers de la longueur du poisson, en allant vers la queue, était l'anus avec deux autres nageoires K un peu plus grandes que celles H; ces six nageoires, ainsi que l'aileron de la queue, étaient d'un rouge clair; l'aileron de la queue B était assez grand, fort échancré, & il avait un repli L seulement à la partie supérieure; les écailles étaient grandes & fermes; les lignes latérales relevaient par les deux extrémités, & leur courbure était en sens contraire de celle du dos. La tête était assez grosse proportionnellement à la taille du poisson, d'un rouge vif; la mâchoire supérieure était un peu plus longue que l'inférieure; le museau était obtus, la prunelle noire, & l'iris rouge orangé; le dos était d'un verd brun; cette couleur s'éclaircissait sur les côtés, où elle devenait jaune couleur d'or. J'ai un peu insisté sur ce poisson d'Edouard, parce qu'il ne s'écarte pas beaucoup des poissons du genre des *sparus*; mais je traiterai des autres très-superficiellement, ne me proposant que de faire appercevoir qu'il y a bien des poissons que les Chinois nomment *dorés* ou *dorades*, qui different beaucoup entr'eux. Prévenu de cela, j'entre en matiere.

247. EDOUARD dit que le plus gros poisson qu'il eût vu entre ceux qu'on apporte de la Chine, avait huit pouces de longueur sur trois pouces de hauteur verticale à l'endroit le plus large de son corps; il n'avait point d'aileron sur le dos, ainsi que n°. 6; ce qui s'observe, dit-il, dans plu-

ſieurs poiſſons de cette famille. Il prétend que tous ces poiſſons ont pluſieurs points de reſſemblance avec la carpe, & il incline à penſer qu'ils en ſont des variétés : leurs narines, dit-il, ſont des de eſpeces petits tuyaux. Preſque tous ceux qu'Edouard a examinés, avaient trois paires de nageoires ſous le ventre, comme on le voit à la *fig.* 7. Toutes ſont arrondies à leur extrêmité, mais de longueur inégale ; la poſition de ces nageoires varie auſſi. Quelquefois elles ſont à des diſtances égales depuis le deſſous de la gorge juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue. A d'autres, *fig.* 7, la troiſieme paire eſt fort éloignée des deux autres : aux uns, l'aileron du dos aſſez long, eſt formé de nervures courtes, & qui forment un arrondiſſement ; aux autres, *fig.* 7, les rayons du côté de la queue ſont moins larges que ceux qui ſont du côté de la tête ; d'autres ont, plus ou moins loin de la tête, un petit aileron dont les rayons ſont aſſez longs. La plupart ont l'aileron de la queue échancré : d'autres, *fig.* 17, ont cet aileron double & feſtonné par les bords.

248. ON en voit dont le dos & ſon aileron ſont bleus, le reſte étant doré, & ces couleurs ſe marient ſur les côtés ; ſouvent la queue eſt d'un brun foncé. D'autres ſont dorés par-tout, & ont ſeulement une tache noire ſur la joue : il y en a qui ont le dos & ſon aileron, ainſi que l'aileron de la queue, & les nageoires de deſſous le ventre, dorés, la partie du corps qui forme le ventre étant argentée juſqu'à une certaine hauteur ; or l'or s'allie avec l'argent, & l'on voit quelques taches noires ſur les ailerons & les nageoires : d'autres encore qui ont le ventre couleur d'argent, & tout le reſte, ainſi que l'aileron de la queue & les nageoires, ſont de couleur brune ; enfin on obſerve dans ces poiſſons une variété infinie dans la diſtribution des couleurs. Ce que nous venons de dire ſuffit pour le faire appercevoir ; ainſi nous n'inſiſterons pas davantage ſur ce point. (21)

CHAPITRE V.

De pluſieurs poiſſons de la famille des ſparus, qu'on prend à la Guadeloupe.

Remarques ſur ce que nous avons dit dans les quatre chapitres précédens ; & introduction à ceux qui ſuivront pour compléter la quatrieme ſection.

249. LA famille des *ſparus* eſt ſi nombreuſe, que quoique nous en ayons décrit un grand nombre d'eſpeces dans les quatre chapitres qui font le com-

(21) On trouve dans les *planches* de l'original cinq figures de poiſſons de la Chine, deux deſquelles ne préſentant rien d'intéreſſant, ne méritaient pas d'être conſervées. Ce ſont les ſeules que j'aie retranchées de cette ſection, m'étant borné à raſſembler toutes les autres dans ſept *planches*, au lieu de quinze qu'elles en occupaient.

mencement de la quatrieme ſection, je n'y ai pas à beaucoup près compris tous les poiſſons de cette famille qu'on trouve dans les auteurs; car j'ai cru ne devoir faire aucune mention des ceux dont je n'ai pu, ni par moi, ni par mes correſpondans, me procurer des connaiſſances certaines. Malgré cette omiſſion & les peines que je me ſuis données pour mettre le plus d'ordre qu'il m'était poſſible dans les poiſſons dont j'ai parlé, je crains, comme j'en ai déjà prévenu, qu'il ne me ſoit arrivé de donner au même poiſſon différens noms, ou d'avoir compris ſous une pareille dénomination différentes eſpeces de poiſſons: on n'en ſera pas ſurpris quand on ſaura qu'une légere différence dans la couleur a ſouvent déterminé les auteurs à multiplier les eſpeces; & l'incertitude qui regne dans la nomenclature adoptée dans les différens ports, augmente encore beaucoup plus l'embarras.

250. J'apperçois déjà que les quatre chapitres que je publie, ne comprennent pas tous les poiſſons de la famille des *ſparus* qu'il me ſera poſſible de connaître, & je prévois que je ſerai obligé d'en ajouter pluſieurs autres; mais j'ai cru ne devoir pas différer la publication de ces quatre chapitres, dans l'eſpérance que ceux à qui je les enverrai, voudront bien m'aider de leurs lumieres, ou en me faiſant connaître que j'ai attribué différens noms au même poiſſon, ou en m'indiquant les poiſſons que j'aurai omis, lorſqu'ils mériteront une attention particuliere ou, par leur forme, ou par leur utilité; car, je le répete, je n'ai jamais eu l'intention de faire une ichthyologie complete. Il eſt vrai que je me ſuis écarté de ce plan général, en rapportant à la fin de la troiſieme ſection, pluſieurs poiſſons de la famille du hareng, que M. Barbotteau, conſeiller au conſeil ſupérieur de la Guadeloupe, & corrreſpondant de l'académie, m'avait envoyés. Je me trouve encore dans le même cas: cet obligeant & éclairé correſpondant m'ayant envoyé la deſcription de pluſieurs poiſſons de la Guadeloupe, & pluſieurs très-beaux deſſins que M. Charvet a eu la complaiſance d'exécuter avec tout le ſoin poſſible, je me vois engagé à publier dans ce chapitre qui eſt le cinquieme, les deſcriptions & les deſſins que M. Barbotteau m'a procurés, me renfermant aux poiſſons qui ſont de la famille des *ſparus*; & j'eſſaierai de publier le plus tôt que je pourrai les chapitres qui doivent compléter cette quatrieme ſection.

Article premier.

De l'ouariac.

251. Ce poiſſon AB, *pl. III*, *fig.* 6, eſt de la famille des *ſparus*; & à quelques égards, il reſſemble au ſar de Toulon: néanmoins il n'eſt pas auſſi large par rapport à ſa longueur; ſa tête eſt un peu plus alongée, ſes narines

ſont

ſont doubles, ſa gueule A eſt bordée de groſſes levres, & differe peu de celle du ſar; ſes nageoires, ſa langue, ſon palais, ſont garnis d'aſpérités entre leſquelles il y a des dents aſſez grandes; ſes yeux C different peu de ceux du ſar, la prunelle eſt noire, l'iris eſt jaunâtre, la membrane clignotante réfléchit différentes couleurs.

252. IL a ſur le dos un grand aileron DEF qui s'étend depuis l'à-plomb de l'extrêmité de l'opercule des ouies, juſqu'à quelques pouces de la naiſſance de l'aileron de la queue; la partie DE, du côté de la tête, juſqu'aux deux tiers de ſa longueur, eſt garnie de rayons fort piquans, à peu près au nombre d'onze; à l'autre tiers EF, les rayons ſont rameux, ſouples & beaucoup plus longs que ceux qui ſont piquans; les uns & les autres ſont liés par une membrane mince & rougeâtre. Cette deſcription fait appercevoir que cet aileron reſſemble plus à celui de notre vieille qu'au même aileron du ſar.

253. L'AILERON GH de derriere l'anus, qui s'étend depuis cet endroit juſqu'à l'à-plomb de l'extrêmité de celui du dos, commence par quelques rayons fort durs, & ordinairement détachés; les autres ſont ſouples & rameux; la membrane qui les unit a une teinte jaune. Les nageoires branchiales IK, ſe terminent en pointe; elles ſont longues, rayonnées, & reſſemblent beaucoup aux mêmes nageoires du ſar, ainſi que celles du ventre LM, qui ſont formées à peu près de ſix rayons rameux; les unes & les autres ont une teinte jaune: l'aileron de la queue B, eſt fourchu & rouge; le corps, juſqu'à la naiſſance de cet aileron, ainſi que l'opercule des ouies & une partie de la tête, ſont couverts d'écailles de moyenne grandeur, fort adhérentes à la peau.

254. LA couleur générale de ce poiſſon eſt griſe avec des nuances jaunes, rouges & blanches; outre les lignes latérales NO, qui ſuivent la courbure du dos, on apperçoit pluſieurs bandes de couleur orangée, qui ont la même forme. On le prend à la ſaine, à la naſſe & à la ligne. Son goût approche beaucoup de celui du pagre.

ARTICLE II.

Du vivano franc, & de quelques-unes de ſes variétés.

255. A l'inſpection du deſſin, *pl. V*, *fig.* 1, on voit que le vivano eſt du genre des *ſparus*; par la forme de ſon corps, ainſi que par ſa couleur, il a de la reſſemblance avec l'*erythrinus* de Rondelet. On le prend à la ligne dans des fonds qui ont plus de huit braſſes de profondeur; pour cela, cinq negres ſe mettent dans une pirogue; quand ils ſont rendus au lieu de la pêche, deux

nagent; deux qui ſont vers l'arriere, tiennent avec leur rame, lieu de gouvernail, & le cinquieme jette à la mer une corde qui porte à ſon extrêmité pluſieurs lignes fines garnies d'haims & amorcées de petits poiſſons qu'on tire la plupart des coquillages. Le vivano étant très-vorace, ſe jette avec avidité ſur ces appâts, & ſouvent on trouve des haims qu'on a mis à la mer, garnis de poiſſons de différentes grandeurs.

256. SA tête eſt alongée, ſes mâchoires ſont garnies de dents aiguës; l'ouverture des narines eſt ovale; les yeux ſont grands, la prunelle fort noire, l'iris argenté lorſque le poiſſon eſt en vie; mais cette couleur change peu après ſa mort: les opercules des ouies ſont écailleux. L'aileron du dos eſt formé de vingt-quatre rayons épineux, joints par une membrane qui tire au jaune, ſur-tout aux bords de l'aileron qui eſt oppoſé au corps; les premiers rayons ſont plus courts & plus forts que les autres: à l'attache au corps, il y a quelques écailles qui s'élevent ſur l'aileron, principalement vis-à-vis les rayons. L'aileron de derriere l'anus eſt petit; les trois premiers rayons qui ſont détachés des autres ſont très-forts & piquans. La queue eſt échancrée & couverte d'écailles à ſon inſertion au corps: à l'égard de la couleur de cet aileron, le rouge & le jaune y dominent, ainſi que le noir à l'extrêmité. Le corps du poiſſon eſt oblong, comprimé ſur les côtés; les écailles ſont de grandeur médiocre; le dos eſt d'un rouge foncé, il s'éclaircit en approchant du ventre, & le deſſous de la tête eſt preſque blanc; les lignes latérales qui ſont une courbe parallele au dos, ſont brillantes. Quand le poiſſon ſe deſſeche, on apperçoit d'autres lignes longitudinales qui tirent au jaune; elles ſont enduites d'une mucoſité qui ſe corrompt aiſément, & répand une odeur déſagréable.

257. LEUR chair eſt blanche & de bon goût, quand le poiſſon eſt nouvellement pêché. Il y a de ces poiſſons qui peſent juſqu'à trente livres. Outre ce vivano qu'on nomme *franc*, on en pêche pluſieurs autres, entr'autres un qu'on nomme *mombain*, qui ne differe du précédent que parce que ſa tête eſt plus arrondie, & que le rouge eſt plus foncé; un autre qu'on nomme *variolé*, parce que ſes écailles ſont variées de différentes couleurs; le *vivano* gris, dont les lignes latérales ſont jaunes; enfin le *vivano à oreilles noires*, qui a des taches noires à la naiſſance des nageoires pectorales.

ARTICLE III.

Du goret.

258. LE poiſſon qu'on nomme *goret*, *pl. V*, *fig. 2*, a aſſez de reſſemblance pour la forme du corps avec le vivano; ſes écailles ſont grandes & fort ad-

hérentes à la peau ; ſa tête eſt fort bombée au-deſſus des yeux, elle diminue beaucoup vers le muſeau qui ſe termine en pointe. L'aileron du dos eſt formé de rayons, les uns épineux, les autres flexibles ; celui de derriere l'anus eſt précédé d'un rayon dur & très-piquant ; les nageoires ventrales ſont auſſi accompagnées d'un rayon très-piquant, & les branchiales ſont rayonnées. On en diſtingue de deux eſpeces ; les uns qu'on nomme *barrés*, *pl. V*, *fig.* 2, ſont de couleur griſe mêlée de bleu, de blanc & de jaune ; les autres qu'on nomme *dorés*, ont pluſieurs teintes jaunes ſur le corps. Les barrés ſe diſtinguent des dorés par quelques taches rouges très-viſibles ſur le dos, & à peine ſenſibles à d'autres parties du corps ; tandis qu'au *goret barré*, ces taches ſont d'un gris foncé, avec des raies bleu-céleſte.

259. LES uns & les autres ont de grandes gueules bordées de levres épaiſſes, blanchâtres & charnues ; leur langue, leur palais ſont d'un très-beau rouge écarlate ; ce qui fait que quelques-uns les appellent *gueules rouges*. Les mâchoires ſont garnies de petites dents ; leurs narines ſont doubles ; les yeux ſont blenâtres & bordés d'un jaune citron aux gorets barrés, & aux dorés d'une couleur d'or bordée de rouge ; les nageoires de derriere les ouies ſont d'un blanc ſale, celles de deſſous la gorge ſont d'un gris jaunâtre, le ventre eſt blanc, ainſi que l'aileron de derriere l'anus : on apperçoit ſur l'aileron de la queue, du jaune, du bleu, du gris ; & aux dorés, quelques traits jaunes. Leur chair eſt blanche, mollaſſe, & exige beaucoup d'aſſaiſonnement. Ces poiſſons ſe nourriſſent de menuiſe, de varech & de limon. On les prend communément dans des naſſes ou avec des faines.

ARTICLE IV.

De la vieille de la Guadeloupe.

260. J'AI amplement parlé du poiſſon qu'on nomme *vieille* ſur les côtes de Normandie & de Picardie ; & à cette occaſion j'ai annoncé que je traiterais dans le chapitre cinquieme, de la *vieille* de la Guadeloupe, dont M. Barbotteau m'a envoyé la deſcription, avec un beau deſſin.

261. LE poiſſon qu'on nomme *vieille* à la Guadeloupe, *pl. V*, *fig. 3*, eſt du genre des *ſparus* ; il a un grand aileron C D E ſur le dos, dont une partie des rayons C D ſont piquans, & les autres D E flexibles ; un autre G derriere l'anus qui eſt moins étendu, & dont les rayons, excepté un ou deux, ſont mous ; il a une nageoire H derriere chaque ouie, & deux I ſous le ventre ; la couleur générale de ce poiſſon tire au biſtre, elle eſt chargée de mouchetures & de quelques taches, les unes noires, les autres jaunes.

262. SA tête eſt courte & épaiſſe, le muſeau obtus, la gueule grande,

les dents petites, la langue charnue, les narines ſimples, les yeux de moyenne grandeur, dont la prunelle eſt noire, l'iris nacré; les opercules des ouies en partie couverts de petites écailles. Les ailerons & les nageoires ſont de la même couleur que le corps, & pareillement couverts de mouchetures noires. L'aileron F B de la queue eſt arrondi en forme de palette: quelques-uns de ces poiſſons ſont fort grands, puiſqu'il y en a qui ont juſqu'à cinq pieds de longueur.

263. ON en prend avec de forts haims amorcés de viande, avec le harpon, & quelquefois la fleche. La chair de ce poiſſon eſt imbue d'une huile qui ſent très-mauvais: pour le manger frais, il faut le charger de beaucoup d'épices; il eſt meilleur ſalé, & pour cela il faut l'ouvrir en deux, comme on fait les cabillaux en Hollande, puis le preſſer fortement, & le faire en partie ſécher avant de le ſaler & de l'enfermer dans les barrils. Il y a entre les vieilles pluſieurs variétés auxquelles on donne des noms particuliers, quoiqu'elles ne conſiſtent que dans la différente couleur des écailles.

264. CES gros poiſſons font entendre un petit mugiſſement qui indique aux pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher, principalement dans les mois de janvier, février & mars. Quelques-uns occaſionnent des maladies éréſypélateuſes très-fâcheuſes, & on ſe garde ſur-tout de manger de ceux qui ont les dents noires. On aſſure que cette maladie étant devenue épidémique dans un détachement anglais, il en périt beaucoup. Les principaux ſymptômes de cette maladie ſont de violentes tranchées, une reſpiration difficile, des mouvemens convulſifs dans tous les membres & des éruptions à la peau. Pour prévenir cet accident, on commence par débarraſſer l'eſtomac, en procurant au moyen de l'émétique des vomiſſemens abondans; enſuite on fait avaler de l'huile d'amandes douces, & on fait uſage de lavemens émolliens: quand les grands accidens ſont calmés, on donne de la thériaque; enſuite on raffermit les fibres de l'eſtomac avec de la limonade; il faut de plus uſer d'un grand régime, s'abſtenir de liqueurs fortes, de ragoûts fort épicés, & faire uſage des alimens farineux & du laitage. Sans ces précautions, ceux qui ont mangé de ces poiſſons mal-faiſans, courent riſque de reſſentir toute leur vie de violens picotemens dans la chair, & d'avoir la peau périodiquement bourſoufflée, & couverte de taches rouges éréſypélateuſes. Si un chien fort affamé en mange, il eſt attaqué des mêmes maladies que les hommes; mais ceux qui n'ont pas faim, les refuſent, & alors on évite de s'en nourrir.

ARTICLE V.

Du colas ou corbeau.

265. IL y a pluſieurs poiſſons qui ſont noirs ou d'un bleu foncé, ou d'autres couleurs très-rembrunies, qu'on nomme pour cette raiſon *corbeaux* ou

colas : mais je ne crois pas que ce ſoit cette raiſon quit ait engagé à donner le nom de *colas* au poiſſon, *pl. V, fig.* 4, que nous allons décrire.

266. IL a quelquefois deux pieds de longueur & plus : ſa plus grande largeur D eſt à peu près le tiers de ſa longueur ; il eſt un peu comprimé ſur les côtés & oblong, ayant à peu près la forme des poiſſons ronds. Sa gueule eſt grande ; la mâchoire inférieure A n'eſt pas auſſi grande qu'elle le paraît à la figure premiere, parce qu'on en a forcé l'ouverture de la gueule ; cette mâchoire eſt garnie d'un grand nombre de petites dents très-fines ; à la mâchoire d'en-haut B, les dents ſont en moindre quantité, mais beaucoup plus fortes & recourbées vers l'intérieur de la gueule ; les bords de la mâchoire ſupérieure ont en avant quelques crocs très-forts auſſi recourbés dedans. La langue eſt épaiſſe & charnue ; les narines ſont ſimples & alongées, les yeux C ſont ſaillans, aſſez grands ; la prunelle eſt noire, & l'iris nacré, les opercules des ouies couverts de quantité de fort petites écailles ; les lignes latérales ſont aſſez près du dos, elles ſont accompagnées de pluſieurs raies dont les plus élevées ſont blanches, & les plus baſſes d'un jaune aſſez clair ; il y a entr'autres une bande large de couleur citrine. Les écailles ſont petites, elles ſont teintes de bleu, de gris & de noir, ſur-tout vers le dos, avec quelques taches à peu près rondes, de couleur jaune.

267. CES couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre : l'aileron du dos DEF, qui eſt unique, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon ; il eſt formé de rayons piquans depuis D juſqu'à E, & de rayons flexibles depuis E juſqu'à F ; les uns & les autres ſont unis par une membrane d'un jaune obſcur ou noirâtre. Les trois premiers rayons G de l'aileron de derriere l'anus, ſont durs & piquans ; les autres H ſont flexibles, ils ſont d'un jaune orangé. Les nageoires de derriere les ouies L, ſont de grandeur médiocre, rayonnées & d'un jaune pâle ; celles du ventre M ſont plus petites & d'un blanc-ſale : les unes & les autres ſont terminées en pointe. L'aileron de la queue IK eſt aſſez grand, fourchu ; il eſt jaune & gris vers ſon articulation, & noirâtre à ſon extrémité. Ces poiſſons vivent d'œufs de poiſſon, d'inſectes marins & de petits poiſſons. Ils ſont aſſez bons à manger ; & comme ils vont en troupe nombreuſe, on les prend avec les ſaines.

ARTICLE VI.

Du dos de bannette.

268. LE poiſſon qu'on nomme ainſi à la Guadeloupe, & que nous avons repréſenté *pl. V, fig.* 5, eſt ſaxatile ; il ſe tient le jour entre les rochers, & la nuit il approche du rivage, où on le prend à la ſaine & avec des naſſes :

ſa chair eſt très-blanche, ſucculente & de bon goût; il ſe nourrit de petits cruſtacées, d'œufs de crabe & de frai de poiſſon; on dit qu'il ſuce les madrépores, les lithophytes, & les autres productions de la mer.

269. IL y en a qui ont juſqu'à deux pieds de longueur; le dos & le ventre étant courbés en ſens contraire, le corps a la forme d'un œuf, dont le gros bout eſt du côté de la tête, qui forme un arrondiſſement en approchant du muſeau qui eſt un peu pointu. Son corps eſt comprimé ſur les côtés, ſes yeux ſont aſſez grands, la prunelle eſt noire, l'iris tire au jaune; le deſſus des yeux eſt gris noirâtre; entre les yeux & les narines, il y a une petite tubéroſité, comme une eſpece de corne; l'opercule des ouies eſt écailleux; le grand aileron du dos eſt formé de rayons épineux, ſur-tout ceux du côté de la tête, qui ſont plus gros que ceux de la queue; les rayons de l'aileron de derriere l'anus ſont moins durs.

270. L'AILERON de la queue eſt fourchu & flexible; les nageoires de derriere les ouies ne ſont pas fort grandes, & ſe terminent en pointe; celles de deſſous le ventre ſont encore plus petites. La couleur du poiſſon du côté du dos eſt gris noirâtre, avec des reflets jaunes: ces couleurs s'éclairciſſent en approchant du ventre qui eſt d'un gris blanchâtre tacheté de jaune. Le muſeau eſt dur & oſſeux, la gueule petite & garnie de dents: on apperçoit au-deſſus du muſeau deux éminences ou tubéroſités ſemblables à celles que nous avons dit qui étaient entre les yeux & les narines; entre ces deux protubérances on découvre une gouttiere jaune au milieu & rougeâtre ſur les bords: on voit à la *pl. V*, *fig.* 5, que que les raies latérales font un contour ſingulier en approchant des yeux.

ARTICLE VII.

Du porte-lancette.

271. CE poiſſon, *pl. V*, *fig. 6*, ayant le dos & le ventre très-voûtés, la forme de ſon corps eſt preſqu'ovale, & un peu approchante de celle des eſpeces de demoiſelles repréſentées dans les planches ſuivantes. On lui donne le nom de *porte-lancette*, parce qu'il a vers la queue & de chaque côté, une épine mobile A adhérente à une membrane; & comme elle eſt en forme de dard, on l'a comparée à la pointe d'une lancette. Les lignes latérales ſerpentent non-ſeulement du côté de la tête, comme au dos de bannette, mais encore dans toute leur longueur. La queue eſt échancrée en arrondiſſement, & cet aileron a une couleur de biſtre, avec quelques reflets jaunes. Les rayons de l'aileron du dos, qui s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon, ſont plus piquans du côté de la queue que vers la tête: cet aileron eſt noirâtre

du côté qui tient au corps, & couleur de biſtre au côté oppoſé. L'aileron de derrierre l'anus qui eſt noirâtre, eſt formé de quelques rayons épineux, & d'un beaucoup plus grand nombre de flexibles. Les nageoires de derriere les ouies ſont brunes, celles de deſſous la gorge ſont d'un brun plus foncé; les unes & les autres ſe terminent en pointe. Sa gueule eſt petite, & néanmoins garnie de dents aſſez fortes & très-ſerrées les unes contre les autres. Les yeux ne ſont pas grands, l'iris eſt comme de l'or bruni, & la prunelle noire. La couleur générale de ce poiſſon eſt de biſtre qui s'éclaircit en approchant du ventre; les parties qui avoiſinent les ouies ſont violettes & olivâtres. Il fournit un mets peu eſtimé, car il répand une huile dont l'odeur eſt encore plus inſupportable que celle de la vieille de la Guadeloupe; il a plus d'un pied de longueur. Il eſt fort commun à la Guadeloupe: on le prend avec la ſaine & à la naſſe. Il ſe nourrit de frai de poiſſon, d'algue, & de petits cruſtacées. On ne croit pas que ſa chair ſoit fort ſaine.

ARTICLE VIII.

De l'acarauna du Bréſil, ou veuve coquette de l'Amérique.

272. LE poiſſon qu'Edouard nomme *acarauna*, & qui m'a été envoyé de la Guadeloupe ſous le nom de *veuve coquette*, n'a aucune reſſemblance avec l'acarne de Rondelet, non plus qu'avec les pagres; mais par la deſcription que je vais donner de ce poiſſon, *pl. VI*, *fig.* 1, on appercevra qu'il eſt de la famille des *ſparus*; car il eſt applati ſur les côtés, principalement vers la queue B. Sa gueule A eſt petite, garnie de dents fines & aſſez longues; il eſt comme emmuſelé d'un anneau brun K; l'ouverture des narines L eſt près des yeux qui ſont ronds, leur prunelle eſt noire, & l'iris rouge orangé. L'opercule des ouies eſt formé de pluſieurs plaques dures, & accompagné de deux forts aiguillons C.

273. LES nageoires branchiales F, à un poiſſon de ſix pouces & demi de largeur totale AB, ont environ quinze lignes. Ce poiſſon a près de quatre pouces de largeur vers la tête; ſa gorge eſt pendante & forme avec la poitrine comme le jabot des oiſeaux; le front fait un plan fort incliné; les nageoires pectorales G ſont petites: l'aileron du dos DE commence immédiatement derriere la tête, & s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aileron de la queue: à cet endroit les rayons ſont une fois longs que du côté de la tête. L'aileron de derriere l'anus HI, eſt précédé de trois aiguillons, & ſe termine comme celui du dos; celui de la queue eſt de médiocre grandeur, peu arrondi, & preſque coupé quarrément à ſon extrémité. Les nageoires branchiales & la partie du corps qui eſt du côté de la tête, ſont d'un blanc plus ou moins

ſale ; les nageoires pectorales ſont brunes auprès de leur articulation ; l'aileron du dos eſt blanchâtre du côté de la tête, & brun en approchant de la queue : le corps du poiſſon à cet endroit eſt pourpre foncé, les écailles ſont dures, & avec la loupe on apperçoit des traits qui partent de la partie des écailles recouverte par les autres, & aboutiſſent au bord de la partie apparente. Aux endroits où le corps eſt brun, on ne voit point de lignes latérales. Cette deſcription prouve que ce poiſſon eſt de la famille des *ſparus*, quoique la forme de ſon corps ſoit très-différente de la plupart de ceux qui la compoſent.

Article IX.

Des demoiſelles de la Guadeloupe.

274. Voilà encore deux poiſſons qui ont des formes bien différentes des autres, & qu'on nomme en Amérique *demoiſelles*, parce que leur vêtement très-brillant, eſt orné de bandes qui ſemblent des galons ou des rubans très-artiſtement diſpoſés. C'eſt M. Barbotteau qui m'en a envoyé la deſcription avec de très-beaux deſſins que j'ai fait graver. Mais entre cinq eſpeces de *demoiſelles* qu'il m'a envoyées, je me contente d'en décrire deux ; ce qui ſera ſuffiſant pour donner une idée de ces poiſſons qui ne ſont pas de nos mers, d'autant que ces cinq eſpeces ſe reſſemblent beaucoup par leur forme extérieure. La demoiſelle d'Amérique, qu'on nomme *onagre* ou *zebre*, *pl. VII*, *fig.* 8, a le corps bigarré de gris, de blanc & de noir ; outre les raies courbes qui ſont en quelque ſorte le fond de ſon vêtement, le corps du poiſſon eſt entouré de trois ou quatre grandes bandes circulaires de couleur gris-de-ſouris, qui ont de petits reflets comme nacrés ; la tête eſt petite & couverte d'écailles ; le muſeau A, qui eſt tirant au noir, eſt un peu recourbé vers le haut ; la gueule eſt petite, les mâchoires ſont hériſſées de petites dents, les yeux I ſont aſſez grands, vifs & bordés de cercles de différentes couleurs ; les narines ſont doubles & arrondies, les opercules des ouies ſont argentés. Les rayons de l'aileron du dos du côté de la tête ſont durs & piquans ; ceux du côté de la queue ſont flexibles, menus & fort rapprochés les uns des autres ; du côté de l'attache au corps, ils ſont gris foncé, tirant au noir, & s'éclairciſſent vers les extrêmités.

275. L'aileron de derriere l'anus, aſſez ſemblable à celui du dos, eſt formé de rayons ſouples, excepté les trois premiers du côté de l'anus, qui ſont piquans. L'aileron de la queue, qui n'eſt pas fourchu, eſt traverſé par des bandes plus ou moins brunes, & à ſon inſertion au corps il a des mouchetures très-ſenſibles. Les nageoires ſont formées de rayons ſouples ; celles de derriere les ouies ſont blanchâtres, & celles de deſſous la gorge tirent au noir.

276.

276. LA demoiſelle nommée *griſette*, *pl. VI*, *fig.* 2, tire ſon nom de la couleur dominante de ſes écailles; mais ſon corps eſt orné de quantité de bandes ou de rubans fort artiſtement diſperſés; en outre, il y a une bande noire qui entoure la tête, & qui paſſe ſur les yeux. On apperçoit de chaque côté, près la naiſſance de l'aileron de la queue, une tache ronde, noire, & entourée d'un cercle blanc C. Sa tête, ſes yeux L, ſa gueule A, ſes écailles, ſes ouies, l'aileron D E du dos, celui H I de derriere l'anus, celui E de la queue, les nageoires de derriere les ouies F, & celles G de la poitrine, ſont, comme on l'apperçoit à la *figure*, aſſez ſemblables à ces mêmes parties du *zebre*, excepté que les teintes griſes ſont plus claires à la griſette, & que le noir dégénere en olivâtre.

ARTICLE X.

Du poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline; en anglois, ribband-fish.

277. LES poiſſons galonnés dont je viens de parler, m'ont engagé à dire quelque choſe du poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline, dont on trouve la deſcription dans Edouard, quoiqu'exactement parlant, il ne dût pas être compris dans la quatrieme ſection, attendu qu'il paraît avoir deux ailerons ſur le dos. Cet auteur dit que ce poiſſon que nous avons repréſenté ſur la *pl. VII*, *fig.* 9, n'a guere plus de ſept pouces de longueur A B, & environ deux pouces & demi dans ſa plus grande hauteur verticale C D: il a le deſſous de ſon corps ſur un même plan ou tout droit, depuis le bout du muſeau juſques aſſez près de la queue; le dos au contraire forme un arc conſidérable: la mâchoire ſupérieure A eſt plus longue que l'autre E; la gueule eſt bien fendue; elle ne paraît pas garnie de dents. Le dos très-voûté, comme nous l'avons dit, eſt brun, garni d'un grand aileron C P: les côtés ſont très-applatis & d'une couleur moins foncée que le dos; le ventre eſt d'une couleur encore plus claire; derriere les opercules des ouies eſt une nageoire ovale F; il y en a deux pareilles à la poitrine D G, & vers la moitié inférieure du ventre près de l'anus, un petit aileron qui eſt à peu près de même forme & grandeur que les nageoires; les mâchoires ſont bordées de levres: ſur le nez eſt une tache noire, oblongue, K, entre laquelle & les yeux on apperçoit de chaque côté une narine à peu près ronde. L'œil eſt rond, la prunelle noire, l'iris orangé: une bande noire L M entoure toute la tête en paſſant par-deſſus les yeux, dont elle n'égale pas tout-à-fait le diametre; vers le commencement du dos, s'éleve une eſpece de crête N O, qui a la forme de la lame d'une faux; elle eſt brune, haute d'environ trois pouces, large de huit lignes à ſa baſe, & frangée ſur ſa longueur du côté du dos; auprès de cette crête,

on apperçoit une bande N O, auſſi large que la baſe de la crête, qui deſcend obliquement ſur les côtés, & ſe prolonge juſqu'au bout de l'aileron de la queue, diminuant inſenſiblement de largeur; elle eſt noire, liſérée de blanc. Entre la bande L M & celle N B, on voit une troiſieme bande qui paſſe ſur les articulations des nageoires branchiales, & aboutit aux nageoires G D de deſſous la gorge. Ces nageoires ſont brunes, ainſi que l'aileron de la queue qui eſt à peu près ovale. (22)

278. *Du poiſſon lune.* M. Lemoyne m'écrivit de Dieppe qu'on avait pris dans un parc à deux lieues de cette ville, un gros & très-beau poiſſon qui avait été acheté par le pourvoyeur de la cour. Cet avis m'a mis à portée d'en faire la deſcription ſuivante. Il y en a un au cabinet du Jardin du roi, qui a trois pieds cinq pouces de longueur totale; celle de celui dont il s'agit, était de deux pieds onze pouces, & ſa plus grande largeur verticale de dix-ſept pouces: ſon épaiſſeur horiſontale étant peu conſidérable, on le peut regarder comme un poiſſon demi-plat. Voici les dimenſions de quelques-unes de ſes parties: du bout du muſeau au derriere des ouies, dix pouces deux lignes; du même endroit au centre de l'œil, quatre pouces huit lignes; l'œil fort grand avait vingt-une lignes de diametre. L'aileron du dos avait ſept pouces ſix lignes d'étendue; la longueur des nageoires branchiales était de huit pouces; celles du ventre, huit pouces deux lignes. Ses écailles étaient petites, minces, à peine ſenſibles à la vue; elles ſont peu adhérentes à la peau qui eſt blanchâtre, tirant au gris; elles ſont d'un rouge clair, & parſemées de taches blanches: mais au ſortir de l'eau, l'or, l'argent, l'azur y brillent en différens endroits. La tête eſt courte & arrondie, d'un beau rouge, & en quelques endroits d'un jaune couleur d'or; les nageoires & les ailerons ſont d'un beau rouge, excepté celui de la queue qui eſt preſque blanc; ſa gueule eſt grande, ſes dents preſqu'inſenſibles. Il vit aſſez long-tems hors de l'eau. La figure qui a été faite avec ſoin ſur le poiſſon même, ſuppléera à la briéveté de cette deſcription. *Voyez pl. VI, fig. 5.*

279. *Du charax.* Quelques-uns diſent que ce poiſſon qui eſt de nos mers & excellent, doit être mis dans la famille des daurades; qu'il ſe tient dans des endroits pierreux & ſablonneux; que ſa gueule eſt grande, garnie de dents ſolidement aſſujetties dans les mâchoires. J'ai cru le reconnaître entre les poiſſons qui confinent au denté; mais je me ſuis abſtenu d'en parler, en voyant que Belon range le charax avec les grondins, & que Geſner qui dit

(22) On trouve dans l'original quelques additons & corrections à cette ſection quatrieme, & aux deux précédentes. J'ai placé, chacune en ſon lieu, celles qui ſe rapportent à des poiſſons dont il eſt parlé dans le texte de cette ſection, & ajouté à la fin les trois qui en concernent de nouveaux, tels que le *poiſſon lune*, le *charax* & l'*erla*.

que ce poiſſon eſt commun dans la mer Rouge, prétend que ſes nageoires, ainſi que les ailerons & une grande partie du corps, ſont couleur d'or, avec ſeulement à la partie inférieure du corps des bandes violettes. Ces indications abrégées ne conviennent point au poiſſon que je ſoupçonnais être le charax: ainſi je remets à parler de ce poiſſon, quand j'aurai pu me procurer des connaiſſances plus certaines.

280. *De l'erla.* M. de la Courtaudiere m'a envoyé un petit poiſſon que les Baſques nomment *erla* lorſqu'il eſt petit, & *bouchougna* lorſqu'il a quinze à dix-huit pouces de longueur. Il me marque que ce petit poiſſon a beaucoup de rapport avec le tablarigna dont j'ai donné la deſcription; mais comme l'erla qu'il m'a envoyé, m'eſt parvenu très-bien conditionné, j'ai été à portée de reconnaître qu'il reſſemble beaucoup au ſarguet qui eſt gravé ſur la *pl. V*, *fig.* 2, par la forme de ſon corps & de ſes nageoires; l'un & l'autre ont une tache noire près l'aileron de la queue, & des bandes circulaires brunes qui s'étendent du dos vers le ventre: mais je crois que l'erla a de plus des marques noires de forme irréguliere entre l'extrêmité des buies & l'articulation des nageoires branchiales. Je ne me rappelle pas d'en avoir vu de pareilles au ſarguet. L'erla eſt un poiſſon de mer, mais qui remonte volontiers dans les rivieres.

CINQUIEME SECTION.

D'UNE FAMILLE DE POISSONS QU'ON NOMME ZEUS. (1)

INTRODUCTION.

1. IL y a des poiſſons qui ont les rayons de l'aileron du dos les uns piquans, les autres flexibles; nous en avons décrit un nombre dans la famille des *ſparus* : mais il y en a dont les rayons durs ſont beaucoup plus longs que les flexibles, ou le contraire : les uns & les autres ſont ſéparés par un intervalle plus ou moins conſidérable, ce qui laiſſe dans l'incertitude de ſavoir ſi ces poiſſons ont ſur le dos un ſeul aileron ou deux; car il y en a qui, au premier coup-d'œil, paraiſſent en former deux, quoique, ſi on les examine avec attention, on voie qu'il n'y en a qu'un, puiſque la membrane qui unit les rayons eſt continue dans toute la longueur de l'aileron, étant ſeulement fort étroite entre les rayons durs & les flexibles. J'en ai vu où la membrane en queſtion ayant été déchirée par accident, il paraiſſait y avoir deux ailerons ſur le dos, quoiqu'il n'y en eût qu'un; car ayant examiné avec ſoin au ſortir de l'eau quelques-uns de ces poiſſons qui paraiſſaient avoir deux ailerons, j'ai reconnu que la membrane était continue ſans aucune interruption. Ces incertitudes m'ont déterminé à ne point comprendre ces poiſſons avec les *ſparus*, dont le nombre eſt déjà très-conſidérable, & à en faire une famille particuliere ſous la dénomination générique de *zeus*. Je choiſis cette dénomination, parce que la *dorée* que Rondelet nomme *zeus*, a l'aileron du dos diſpoſé comme nous venons de le dire, laiſſant dans l'incertitude s'il y a un ou deux ailerons ſur le dos: car je ne prétends pas que tous les poiſſons compris dans cette ſection, n'aient qu'un aileron ſur le dos; je compte y en comprendre qui ont inconteſtablement deux ailerons, lorſqu'ils ſe trouveront avoir les caracteres principaux des zeus, qui conſiſtent à avoir la tête ſinguliérement armée de pi-

(1) Comme l'auteur ne ſe propoſe d'autre but dans cette cinquieme ſection que de donner la deſcription de certains poiſſons que l'on pêche ſur les côtes de France, en les rangeant tous dans une même famille, à cauſe de quelques reſſemblances qu'on remarque entr'eux, cette partie de ſon travail appartient à l'ichtyologie plutôt qu'à l'art des pêches, & par conſéquent ne ſaurait me fournir matiere à bien des remarques utiles. Je dois d'ailleurs ſupprimer celles qui ſeraient de pure curioſité.

quans, ſur-tout au bord des opercules des ouies, & de grands yeux fort élevés ſur la tête. Le lecteur étant prévenu de ce qui fait le caractere des zeus, j'entre en matiere.

CHAPITRE PREMIER.

De la dorée qu'on nomme auſſi poule de mer, ou poiſſon de Saint-Pierre. (2)

2. ON donne bien des noms différens à ce poiſſon, puiſqu'outre ceux qui ſont au titre, on l'appelle à Antibes, en Eſpagne & en Languedoc, *gal;* à Bayonne, *jau;* en quelques endroits, *coq de mer.* Je vois dans mes mémoires qu'on l'appelle quelquefois à Marſeille *truette;* au Cap-Breton, *oville* ou *roſe;* Salvien le nomme *faber.* Je ſoupçonne que c'eſt celui qu'on nomme *arrouſſeu* à Biarritz; mais il ne faut pas, comme on fait quelquefois, le confondre avec la daurade. Ces deux poiſſons ſont très-différens l'un de l'autre; on s'en convaincra en comparant ce que nous avons dit de la daurade, ſection IV, avec la deſcription que nous allons faire de la dorée.

ARTICLE PREMIER.

Deſcription de la dorée.

3. CE poiſſon eſt demi-plat; il a, comme les *ſparus*, une nageoire E derriere chaque ouie, deux longues & étroites F ſous la gorge; on penſe aſſez communément qu'il a deux ailerons ſur le dos I, K & K, L, *pl. I, fig.* 1, & deux ſous le ventre M, N & N, O. C'eſt le ſentiment de *gouan:* je l'ai cru de même, parce que la membrane qui unit ces rayons étant fort mince, ſouvent elle ſe déchire en K & en N. Ayant cru appercevoir dans quelques-uns que ces membranes n'étaient point interrompues, mais ſeulement très-étroites en ces endroits, le grand aileron du dos m'a paru unique; & j'ai été confirmé dans ce ſentiment par les obſervations de M. de Borda, qui ayant pris des précautions convenables ſur des poiſſons ſortant de l'eau pour que ces membranes ne fuſſent point déchirées, s'eſt aſſuré qu'elles étaient continues depuis I

(2) Le nom de *dorée*, qu'on donne à ce poiſſon, vient de la couleur de ſes côtes; & celui de *poiſſon de Saint-Pierre*, qu'il reçoit à Rome, eſt fondé ſur ce que le peuple croit que ce fut un poiſſon de cette eſpece que l'apôtre pêcha pour payer le tribut, & que l'empreinte de ſes doigts forma la tache qu'on voit ſur le corps de ce poiſſon.

jusqu'à L, & depuis M jusqu'à O : ce qui nous autorise à assurer qu'il n'y a qu'un aileron sur le dos, & un moins grand derriere l'anus. Néanmoins, comme les apparences sont contraires à ce sentiment, nous avons pris le parti de mettre ce poisson au nombre des *zeus*, famille où il reste de l'incertitude sur le nombre des ailerons, & qui est en quelque façon intermédiaire entre les poissons qui ont deux ailerons & ceux qui n'en ont qu'un.

4. On assure qu'il y a des dorées qui ont près d'un pied & demi de longueur ; mais le poisson que je décris, qui était d'une taille commune, avait un peu plus de quinze pouces de longueur totale A, B ; sa largeur verticale à l'à-plomb de M, non compris les ailerons, était de cinq pouces & demi ; son épaisseur horisontale au dos, d'un pouce six à huit lignes. Quand on le considere dans une position verticale, comme lorsqu'il nage, la forme de son corps approche assez d'un ovale qui s'appointit un peu par les deux extrémités de son grand diametre. En examinant ce poisson, abstraction faite des ailerons, on voit qu'à plusieurs égards il ressemble assez à la daurade de nos côtes ; néanmoins c'est fort mal-à-propos que dans plusieurs de nos ports on l'appelle *daurade :* ainsi nous allons faire appercevoir qu'il ne faut pas confondre ces deux especes de poissons : la tête de la dorée est beaucoup plus grosse que celle de la daurade ; sa longueur depuis le bout du museau jusques derriere les ouies est presque de cinq pouces ; sa largeur verticale à l'à-plomb des yeux C, de quatre pouces : elle est formée de plusieurs cartilages durs & osseux singuliérement disposés, qui étant seulement recouverts par une peau assez mince, offrent une forme bizarre. Rondelet prétend qu'en examinant séparément tous les cartilages qui composent cette tête, on y trouve la forme des outils d'un serrurier. Les yeux C, sont grands, placés au haut de la tête ; ils sont presque ronds ; le grand diametre des fosses orbitaires est d'environ dix lignes, & le petit diametre de huit ; la prunelle est grosse & d'un bleu foncé ; l'iris est nacré, avec quelques reflets tirant à l'or ; il est entouré d'un anneau saillant, en partie formé par la membrane clignotante : comme la tête est applatie, & que les yeux sont placés fort haut, il s'ensuit qu'il y a sur le crâne peu de distance d'un œil à l'autre, & cet espace est occupé par un sillon.

5. La gueule est assez grande, les deux mâchoires sont à peu près de même longueur ; à la pointe & au-dessous de la mâchoire inférieure, il y a un ou deux crochets assez durs ; les deux mâchoires sont bordées de dents qui ne sont bien sensibles que quand les gencives se sont un peu desséchées ; la langue est mobile & se termine en pointe ; plusieurs parties de la tête, & particuliérement le bord des opercules des ouies, sont garnies de pointes plus ou moins sensibles.

6. Le grand aileron du dos est unique, si, comme nous croyons l'avoir apperçu, la membrane qui unit les rayons s'étend sans interruption de I jus-

qu'à L ; néanmoins cet aileron peut être distingué en deux parties, savoir I, K & K, L : la portion K est formée par neuf ou dix rayons longs, gros, durs & piquans, qui paraissent posés sur la membrane qui les unit. Cette membrane est festonnée ; & entre les rayons durs qui sont assez écartés les uns des autres elle se prolonge en forme de digitations molles P, beaucoup plus longues que les rayons durs, & se terminent par des filets semblables à des crins de cheval, & au moins une fois plus longs que les rayons durs. La seconde partie K, L, que nous croyons être une continuation de la premiere I, K, s'étend jusques tout près de l'origine de l'aileron de la queue ; elle est formée d'environ douze rayons assez fermes, mais beaucoup moins que ceux de la partie I, K ; la membrane qui les unit forme entr'eux des especes de festons qui n'ont pas, comme à la portion I, K, les digitations & les filamens P. Sous le ventre derriere l'anus, à l'à-plomb de la partie K, L de l'aileron du dos, il y en a un M, N, O plus petit, mais assez semblable à celui du dos : la portion M, N est formée par quatre forts rayons ; le reste N, O peut être comparé à la portion K, L de l'aileron du dos. La membrane qui unit les rayons à l'une ou à l'autre portion ne forme point les digitations ni les filets P, mais seulement des festons tout le long du dos & du ventre, principalement à l'insertion des rayons piquans. Au corps du poisson il y a des éminences dures & courtes, assez semblables à ces especes de clous qu'on apperçoit sur le corps de certaines raies qu'on nomme *bouclées* ; la plupart ont la pointe inclinée vers la queue, d'autres sont droites ou inclinées vers la tête ; ces osselets sont rangés des deux côtés par files paralleles, formant entr'elles un sillon dans lequel sont implantés les rayons des ailerons, & dans lequel ces rayons se couchent à la volonté du poisson, au point de ne plus paraître ; de maniere qu'on ne voit alors que les osselets qui bordent le sillon. L'aileron de la queue B n'est point échancré, il forme à son extrémité un petit arrondissement comme une espece d'éventail, & il est composé de rayons assez forts, mais point piquans.

7. IL y a derriere chaque ouie une petite nageoire E, dont l'extrémité est arrondie ; leur articulation est large, les rayons ne sont pas durs : on voit sous la gorge deux autres nageoires F, dont les rayons sont beaucoup plus longs & plus fermes qu'à celles de derriere les ouies.

8. TOUT le corps est couvert d'écailles si petites, qu'il faut gratter avec l'ongle pour les détacher. Quelques-uns se sont persuadés que ce poisson n'en avait point : effectivement leur peau ressemble assez aux papilles nerveuses de la langue des animaux : le dos est brun, tirant au rouge ; cette couleur s'éclaircit sur les côtés & encore plus sous le ventre. Au sortir de l'eau, on apperçoit sur toutes ces couleurs des reflets bronzés tirant à l'or, avec des taches blanches, distribuées sans ordre ; car il est bon d'être prévenu que les couleurs varient beaucoup dans les poissons de cette espece ; mais en général elles sont

un bel effet au sortir de l'eau. Il y a de chaque côté une ligne latérale qui part de derriere les ouies, à la hauteur de l'œil en G, forme une courbure considérable, & se rend en H, où elle divise la largeur du poisson en deux: de chaque côté, entre cette raie & l'extrémité de la nageoire branchiale, on apperçoit une tache brune, plus ou moins apparente, qui souvent est entourée d'une zone plus claire que le reste du poisson, ce qui l'a fait nommer *poisson de Saint-Pierre*. Mais l'*ánon*, l'*égrefin*, le *sparaillon*, & quantité d'autres poissons ont des taches à peu près pareilles.

9. Les dorées sont des poissons de haute-mer; on n'en fait point de pêche expresse; on en prend souvent de grosses à la pêche aux cordes, confondues avec les merlans. Quelques-uns se prennent à la *fouane*, quand il s'en trouve à la surface de l'eau; on en trouve de moins grosses dans les parcs, ainsi que dans le filet de la dreige ou les folles: les grosses sont devenues fort rares sur la côte de Normandie. Ce poisson est assez commun en Bretagne, depuis la pointe de Pennemarc jusqu'à la baie de Brest.

10. La dorée est un excellent poisson; sa chair se leve par écailles, elle est délicate & de bon goût; de sorte que dans les mois de janvier, février & mars, on la préfere aux turbots. Je ne me rappelle pas où j'ai vu qu'elle était encore meilleure quand on l'avait fait dégorger dans l'eau douce.

11. Il y en a qui ont imaginé que les appendices que la dorée a sur le dos, attiraient autour d'elle des petits poissons qui les prenaient pour des vers, & que ces petits poissons deviennent la proie des dorées. Au reste j'ai déjà prévenu qu'on donne ce nom à plusieurs poissons fort différens de celui qui nous occupe. Par exemple, à l'entrée de la Loire, on nomme, dit-on, dorée un poisson qui a le museau jaune & recourbé, ce qui ne convient pas à notre poule de mer. Le poisson qu'on nomme *pesce-pedra*, à l'entrée du fleuve des Amazones, & que quelques-uns ont comparé à la dorée, est, dit-on, excellent; mais suivant la notice qu'on en donne, il n'y a que cette circonstance qui convienne à notre dorée.

CHAPITRE II.

Des différens poissons de la famille des zeus, *qu'on nomme* scorpions de mer, scorpeno, scorpene, scorpena, *en quelques endroits de Provence* scorpeun, *& en Languedoc* crapaud, diable de mer, *ou* rascasse, &c.

12. En conséquence des raisons que j'ai rapportées dans le chapitre précédent, il reste quelqu'incertitude pour décider si les poissons dont nous allons

allons parler, ont deux ailerons ſur le dos, ou n'en ont qu'un ſeul; car le grand aileron du dos eſt en partie formé par des rayons durs & piquans, & en partie par des rayons rameux & ſouples: de plus, ces deux parties ſont de grandeurs inégales, & plus ou moins diſtinctes l'une de l'autre, ce qui a engagé pluſieurs auteurs à les regarder comme ayant deux ailerons, quoique la membrane qui unit les rayons, tant ceux qui ſont piquans que les ſouples, ſoit certainement continue dans pluſieurs eſpeces. C'eſt cette incertitude qui nous a engagés à mettre les poiſſons dont nous allons parler au nombre des *zeus*, qui, comme je l'ai dit, ont pour caractere général d'avoir les yeux grands, fort élevés ſur la tête qui eſt groſſe, plus ou moins hériſſée d'épines, & le dos tantôt garni d'un ſeul aileron qui, au premier aſpect, paraît en former deux, & d'autres fois en forme réellement deux très-diſtincts l'un de l'autre. Je vais commencer ce chapitre par des conſidérations générales ſur les poiſſons de la famille des ſcorpions, auxquels on a ſouvent donné différens noms.

ARTICLE PREMIER.

Conſidérations générales ſur les ſcorpions de mer. (3)

13. JE dois prévenir ici que, ſi l'on a appellé ces poiſſons *ſcorpions de mer*, ce n'eſt point parce qu'ils aient aucune reſſemblance avec le ſcorpion de terre; mais probablement parce qu'étant fort épineux, on eſt expoſé à éprouver des piquures très-douloureuſes quand on les touche. Il y a bien des variétés entre les poiſſons qu'on nomme *ſcorpions*, comme on en peut juger par l'inſpection tant des *figures* de la *planche II*, que de toutes celles qui ſont ſur les ſuivantes, auxquelles on peut ajouter beaucoup d'autres: car outre les différences qu'on apperçoit dans leur groſſeur & la forme de leur corps, il y en a beaucoup dans leur couleur; de plus, les uns ſont un aſſez bon manger, pendant que d'autres ſont mépriſés: c'eſt probablement ce qui a engagé à leur donner différens noms, comme *roſcaſſe*, *diable de mer*, *crapaud*, *chaboiſſeau*, &c. & ſouvent dans les différens ports on donne indiſtinctement un de ces noms à un poiſſon ou à un autre, & l'on peut ajouter au même poiſſon. Il paraît par quelques-uns des mémoires que j'ai rapportés des côtes maritimes, qu'aux environs de Marſeille on nomme *ſcorpeno* ceux qui ſont noirs, & *ſcorpene* les rouges: ceux-ci ſe pèchent au large, & ſont eſtimés beaucoup meilleurs que les noirs ou les bruns qui ſe tiennent habituellement dans les endroits fangeux. On verra dans la ſuite que cette diſtinction a lieu à Toulon, pour les poiſſons qu'on y nomme *raſcaſſe*. Je me contenterai de parler de quel-

(3) En allemand *Pietermann*.

ques variétés que j'ai rapportées des côtes maritimes ; prévenant que je me bornerai pour leur deſcription, à des généralités telles qu'on peut les attendre d'un voyageur qui avait d'autres objets à remplir. Il y a apparence que les noms particuliers que les pêcheurs donnent aux différentes eſpeces de ſcorpions, & qui occaſionnent beaucoup d'incertitudes, ont été imaginés ſur quelques ſingularités qui les ont frappés : car ſi-tôt qu'un poiſſon leur paraît avoir une figure hideuſe, & ſur-tout méchante, ils le nomment *diable ;* ſi d'autres ont une grande gueule & une peau dénuée d'écailles, ſur-tout ſi elle tire au jaune, avec des taches diſtribuées çà & là, ils les appellent *crapauds de mer.* Ces noms arbitraires ont été adoptés par des auteurs célebres : Geſner, par exemple, nomme *crape* ou *crapaud de mer* le *rana piſcatrix.* On voit auſſi que Willughby donne au *rana piſcatrix* le nom de *diable de mer.* On m'a envoyé de Morlaix & de la Guadeloupe différens poiſſons ſous la dénomination de *diable* ou de *crapaud de mer.* Il y a encore une eſpece de raie ou d'ange, qu'on nomme dans l'Hiſtoire des voyages, *diable de mer ;* & je pourrais établir par les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées ſur les côtes maritimes, que l'on confond preſque toujours dans les différens ports les dénominations de *ſcourpi*, *ſcorpena*, *crabe*, *raſcaſſe*, *diable*, *crapaud de mer*, &c. Néanmoins le nom de *ſcorpion* eſt aſſez généralement adopté, ſur-tout par les auteurs ; je vais donc eſſayer de diſſiper la confuſion qui exiſte dans cette famille, & qui eſt occaſionnée par la multitude de noms qu'on a donnés à ces poiſſons.

14. *D'un ſcorpion que j'ai rapporté des côtes maritimes.* J'AI rapporté de Provence le deſſin, *pl. II*, *fig.* 6, d'un poiſſon qu'on m'avait nommé *ſcorpion* ou *raſcaſſe* : c'eſt tout ce que j'en puis dire, ne me rappellant pas en quel endroit il avait été pêché, & ne trouvant pas dans mes papiers la deſcription que j'en avais faite ſur les lieux ; mais en joignant ce que je dirai dans la ſuite, à l'inſpection de la figure qui eſt joliment exécutée, on reconnaîtra les caracteres des poiſſons qu'on nomme en Provence *ſcorpions* ou *raſcaſſes.* Je ne dois pas oublier de prévenir qu'il ne faut pas confondre la raſcaſſe dont il s'agit ici, qui eſt un vrai poiſſon, avec un cruſtacée du genre des ourſins, qu'on a auſſi nommé *raſcaſſe*, & dont j'aurai dans la ſuite occaſion de parler fort en détail.

15. *D'un autre ſcopion de la Méditerranée.* VOICI, *pl. II*, *fig.* 1 & 2, d'autres eſpeces ou variétés de ſcorpions que j'ai auſſi rapportées de Provence. Leur tête eſt groſſe proportionnellement à leur corps, elle eſt hériſſée de quantité d'aiguillons, principalement au bord des opercules. Rondelet penſe que ces aiguillons ſont venimeux comme les dents de la vipere, ce que je ne crois pas, car on n'apperçoit point à l'attache de ces aiguillons le réſervoir du venin qui eſt à la gencive des viperes ; néanmoins ces piquures occaſion-

nent de vives douleurs, ſur-tout quand elles attaquent un tendon, une aponévroſe, ou un gros rameau de nerfs. Les pêcheurs, pour éviter ces accidens, ſaiſiſſent ces poiſſons par la queue ou par le milieu du corps avec le pouce & le doigt index. Malgré ces précautions, ils éprouvent quelquefois des piquures très-douloureuſes : on prétend que le meilleur remede qu'on puiſſe employer, eſt d'ouvrir en deux un poiſſon frais pêché, & de l'appliquer ſur la piquure. Quand ces poiſſons écartent les mâchoires, leur gueule eſt ſi grande qu'ils peuvent ſaiſir un poiſſon preſqu'auſſi gros qu'eux : leurs dents ſont courtes, mais fortes ; on apperçoit dans la gueule un petit appendice charnu qui forme, à ce qu'on croit, la langue, & vers le goſier des oſſelets garnis de crochets qui favoriſent la déglutition.

16. L'AILERON de deſſus le dos E, F, G, s'étend de preſque toute la longueur du poiſſon ; les neuf ou dix premiers rayons E, F, ſont durs, piquans & aſſez éloignés les uns des autres, mais pas auſſi longs que les rayons flexibles & rameux F, G, qui terminent cet aileron. Cette différente longueur des rayons fait croire que ces poiſſons ont deux ailerons ſur le dos ; mais en examinant avec attention l'aileron à des poiſſons qui venaient d'être tirés de l'eau, il nous a paru que la membrane qui unit les rayons nous, ſe prolongeait dans toute la longueur de l'aileron ſans interruption, ce qui établit que cet aileron eſt unique : néanmoins je m'abſtiendrai d'aſſurer qu'il en ſoit de même à toutes les variétés de cette eſpece de poiſſon. L'aileron H, derriere l'anus, était formé de rayons ſouples & longs, excepté les premiers du côté de l'anus, qui étaient moins longs que les autres, mais gros, durs & très-piquans. L'aileron de la queue B n'eſt point échancré ; il eſt formé par des rayons aſſez gros, mais point piquans. Les nageoires de derriere les ouies D, étaient larges ; elles formaient un arrondiſſement, & couvraient une partie du corps de l'animal ; celles de deſſous le ventre K, L, n'étaient pas tout-à-fait auſſi grandes.

17. NOUS avons déjà prévenu qu'on obſerve beaucoup de variétés dans les couleurs des différens individus de cette famille. Néanmoins, aſſez ordinairement, les uns tirent au roux & les autres au noir ou au brun foncé : leurs écailles ſont petites, minces, & ſi exactement appliquées les unes ſur les autres, qu'on eſt tenté de croire qu'ils n'en ont point. Auſſi des auteurs ont prétendu que leur peau était comme celle de quelques eſpeces de ſerpens. Ce poiſſon eſt plus rare dans la Méditerranée, & on le dit fort commun dans le Levant.

18. CELUI, *fig.* 1, dont nous venons de parler, eſt de ceux qui ſe tiennent ordinairement dans la vaſe au bord de l'eau ; il y en a, *fig.* 2, qu'on pêche au large, dont la couleur tire au rouge ; ceux-là ſont plus gros & beaucoup meilleurs que les autres qui ſont bruns tirant au noir. Les rouges

ſont donc plus eſtimés, cependant leur chair eſt un peu coriace, il faut les conſerver pluſieurs jours pour qu'elle ſoit mangeable; cette raiſon fait qu'elle eſt plus agréable quand on apprête ces poiſſons à l'étuvé, que quand on les fait cuire ſur le gril. Belon dit que dans le Levant on ne fait pas un bon repas où l'on ne ſerve un ſcorpion de mer; il reſte à ſavoir ſi c'eſt le même poiſſon que le nôtre.

19 Ces poiſſons ont la vie très-dure, ils ſubſiſtent long-tems hors de l'eau, & ils donnent encore des ſignes de vie après qu'on les a vuidés. Il y a ſûrement bien des variétés dans les poiſſons de cette eſpece; auſſi outre les deux dont nous venons de parler, Klein en compte quatre, ce qui ne me ſurprend pas; car je crois qu'il y en a un beaucoup plus grand nombre: on en pourra prendre une idée par ceux que nous allons décrire.

20. *Du ſcorpion d'après Edouard.* Nous avons repréſenté, *pl. II*, *fig. 3*, un poiſſon qu'Edouard nomme *ſcorpion de mer*: celui *fig.* 1 reſſemble aſſez à ceux qu'on trouve dans Rondelet & dans Belon; & celui d'Edouard, *fig. 3*, a les caracteres qui conviennent aux poiſſons de cette famille ou aux *zeus*, ce qui m'engage à en abréger la deſcription le plus qu'il me ſera poſſible. Sa gueule A eſt grande, ſes dents courtes; ſes yeux C, de médiocre grandeur, ſont fort élevés ſur la tête; les foſſes orbitaires & oſſeuſes ſont bordées d'une membrane qui, en quelques endroits, a des pointes aſſez dures; l'iris eſt rouge; entre les yeux & le bout du muſeau eſt l'ouverture des narines; au-deſſus de la tête, entre les yeux, ſont çà & là des productions ſaillantes aſſez dures; les bords des opercules des ouies ſont terminés par des pointes fort piquantes; le corps de ce poiſſon eſt preſque rond; le ventre eſt d'un blanc argenté, nuancé d'un peu de rouge; le dos eſt brun-obſcur, parſemé de taches noires avec des eſpeces de nuages d'un noir moins foncé; la teinte noirâtre ſe prolonge ſur le blanc du ventre par des digitations de forme irréguliere; les lignes latérales ſont blanchâtres.

21. Edouard penſe qu'il a deux ailerons ſur le dos. Je ne puis pas aſſurer le contraire, n'ayant pas vu ce poiſſon; mais entre pluſieurs poiſſons de même genre, que j'ai examinés, j'en ai trouvé quelques-uns où la membrane qui unit tant les rayons durs que ceux qui ſont mous, était d'une ſeule piece dans toute la longueur de l'aileron: je me crois donc autoriſé a aſſurer que pluſieurs de ces poiſſons n'ont qu'un aileron ſur le dos; les rayons qui forment cet aileron ſont d'une couleur brune, leur extrêmité excede la membrane qui les unit; cette membrane eſt d'une couleur orangée: il y a derriere l'anus un petit aileron de même couleur, & dont les rayons ne ſont point piquans: les nageoires de derriere les ouies, qui ſont aſſez larges, ſont de la même couleur, & pareillement mouchetées de noir; celles de deſſous la gorge ſont étroites, n'étant formées que par trois rayons,

A l'inſpection de la figure, on voit que ce deſſin a été fait ſur un poiſſon qui jetait ſes œufs. Edouard dit qu'ils ſont fort rouges, & gros comme des grains de navette.

22. *Du chaboiſſeau du Conquet, crapaud de mer à Dieppe.* JE trouve dans un mémoire que j'ai rapporté des côtes maritimes, un poiſſon, *pl. II, fig.* 4, nommé au Conquet *chaboiſſeau.* M. Fougeroux de Bondaroy m'a rapporté des côtes de haute-Normandie ce même poiſſon conſervé dans l'eau-de-vie; on l'y connaît ſous les noms de *crapaud* ou *diable de mer.* Ce poiſſon m'a encore été envoyé de Dieppe par M. le Teſtu, ſous ces mêmes noms, quoiqu'il ne reſſemble au crapaud de terre que par la grandeur de ſa gueule A, par la poſition de ſes yeux & un peu par la peau de deſſous le ventre. On dit que quand il eſt effrayé, il gonfle ſon corps comme le crapaud de terre; il reſſemble encore moins au poiſſon qu'on nomme *rana piſcatrix*, ou *grenouille pêcheuſe*; & effectivement, les dénominations de *chaboiſſeau* ou de *crapaud de mer*, qui lui ſont données par les pêcheurs, ont été adoptées par pluſieurs auteurs. Quoi qu'il en ſoit, ce poiſſon eſt de la famille des *ſcorpions.* A l'aide de la figure & de la deſcription que j'ai faite, ayant le poiſſon ſous les yeux, j'eſpere que ceux qui ſont au bord de la mer, reconnaîtront ce poiſſon, quelque nom qu'on lui donne.

23. LA longueur totale A, B, du poiſſon *fig.* 4, était de quatre pouces neuf lignes; ſa plus grande largeur verticale, priſe à l'à-plomb des articulations des nageoires branchiales D, un pouce quatre lignes. Ces dimenſions varient beaucoup, car à ſa volonté il augmente conſidérablement ſa groſſeur. Les opercules des ouies ſont compoſées de pluſieurs lames dont la forme eſt irréguliere; leur contour fait des angles rentrans & d'autres ſaillans qui ſe terminent par des pointes; la lame ſupérieure eſt beaucoup plus épineuſe que le cartilage qu'elle recouvre; la tête eſt groſſe, fort large, applatie par-deſſus; les yeux fort élevés ſur la tête, ſont très-rapprochés l'un de l'autre, de ſorte qu'en cet endroit il n'y a entre les deux yeux qu'une eſpece de gouttiere qui n'a que quelques lignes de largeur; & les éminences qui forment les bords de cette gouttiere, ſe terminent du côté du dos, chacune par une pointe aſſez longue: outre cela, il y a de chaque côté entre l'œil & la nageoire latérale un fort aiguillon dur & tranſparent comme de la corne; de plus, à côté de chaque nageoire branchiale D, il y a un rayon détaché des autres, qui eſt dur & piquant: ceux qui ſuivent, excedent par leur extrêmité la membrane qui les unit; mais ils ne ſont pas fort piquans: ces nageoires ont une forme ovale, elles ſont minces & chargées de mouchetures brunes; il y a ſous la gorge deux fort petites nageoires qu'on n'apperçoit point dans la figure.

24. IL ſemble qu'il y ait deux ailerons ſur le dos, parce que les rayons

E F de la partie du côté de la tête ſont plus forts & plus piquans que ceux F G de la partie qui eſt du côté de la queue; cependant il n'y en a qu'un, puiſque la membrane qui unit les rayons, ſoit piquans, ſoit ſouples, ſe prolonge dans toute la longueur de l'aileron, ſans interruption; elle eſt chargée de mouchetures, ainſi que l'aileron K L de derriere l'anus, qui n'a que deux ou trois rayons de piquans; l'aileron de la queue B eſt figuré en palette; au reſte, il eſt entiérement ſemblable à la partie molle F G de l'aileron du dos, & eſt pareillement chargé de mouchetures. Les couleurs ſont ſujettes à varier dans les différens individus; néanmoins le dos eſt ordinairement brun, ayant dans quelques-uns un œil verdâtre, dans d'autres tirant au jaune, avec quelques reflets pourprés; aſſez ſouvent les côtés tirent au jaune, & le ventre au blanc, mais on remarque ſur les côtés des bandes circulaires plus brunes que le reſte, & approchant de la couleur des mouchetures qu'on voit ſur les ailerons & les nageoires; au reſte, point d'écailles ſenſibles; le deſſous de la mâchoire inférieure eſt pointillé de noir, ce qu'on ne peut appercevoir dans la figure. Ce poiſſon vit de petits poiſſons & de cruſtacées: il a la chair molle, & fait un manger très-médiocre; ceux néanmoins qui en veulent faire uſage, commencent par retrancher la partie la plus conſidérable qui eſt la tête, & à force d'aſſaiſonnement ils font du reſte un mets paſſable. Ce que je viens de dire au ſujet du poiſſon qu'on nomme *chaboiſſeau* au Conquet, a été tiré des mémoires que j'ai raſſemblés dans mes tournées; mais les dénominations de *diable* & de *crapaud*, qu'il me paraiſſait qu'on donnait auſſi au chaboiſſeau, me faiſaient craindre d'avoir fait quelques confuſions. Heureuſement j'ai reçu de M. Celoron, commiſſaire des claſſes au Conquet, un mémoire ſur ce poiſſon, qui s'accorde aſſez avec ce que je viens de dire. Voici ſommairement ce que contient le mémoire de M. Celoron, qui a été à portée de voir beaucoup de ces poiſſons. Il n'a point d'écailles; ſa couleur dominante eſt verdâtre, chargée de taches brunes; le péritoine qui enveloppe les inteſtins, ſemble être teint de verd-de-gris; les ouies ne paraiſſent point détachées comme à la plupart des poiſſons; mais M. Celoron a apperçu auprès & au-deſſous des ouies, de petites ouvertures qu'il ſoupçonne pouvoir en tenir lieu; il a ſur les côtés & ſur la tête de vigoureuſes épines qui, quand on tire le poiſſon hors de l'eau, ſe couchent & ne paraiſſent plus.

25. Ce poiſſon étant très-ſucculent, il eſt difficile de le deſſécher; & à meſure qu'il perd de ſa ſubſtance, la forme de ſon corps ſe défigure beaucoup. En ouvrant, M. Celoron lui a trouvé dans le corps beaucoup de gros œufs. En général, on fait très-peu de cas du chaboiſſeau, dont la chair eſt molle & de mauvais goût; mais en outre il y a peu de poiſſons qui ſe corrompent auſſi promptement.

26. *D'un autre crapaud de mer qu'on prend ſur les côtes de haute-Normandie.*

J'AI prévenu qu'on donnait dans les différens ports le nom de *diable* ou *crapaud de mer* à des poiſſons qui ſouvent n'ont entr'eux que de petites différences ; pourvu qu'ils aient une figure hideuſe, ce ſont des diables ; s'ils ont une grande gueule, on les nomme *crapauds*. Comme ces poiſſons ſont aſſez communs aux environs de Dieppe, je vais joindre à la deſcription que j'ai faite du poiſſon, *pl. II*, *fig.* 4, celle d'un autre poiſſon ſemblable, que j'ai reçu de M. le Teſtu. Ce poiſſon, dont on ne fait aucun cas, ſe prend dans les parcs ou entre les rochers au bord de la mer ; il a la tête groſſe & plate, le regard fier & méchant, ce qui l'a fait appeller *diable*. Il gonfle tellement les membranes qui réuniſſent ſes mâchoires, que dans certaines circonſtances il fait paraître une gueule d'une grandeur énorme par comparaiſon à ſa taille. La couleur de ſon corps eſt olivâtre avec quelques nuages un peu plus bruns, qui ne ſont ſenſibles que quand le poiſſon eſt nouvellement tiré de l'eau ; les raies latérales ſont formées par de petits traits qui ſe ſuivent ; en paſſant le doigt deſſus, on ſent qu'ils ſont un peu piquans, ſurtout vers la tête, car ils ſont à peine ſenſibles du côté de la queue ; au ſortir de l'eau le ventre eſt argenté avec des reflets de différentes couleurs ; la tête eſt large & applatie en-deſſus, le crâne eſt fort dur, les mâchoires ſont garnies de dents fines & courtes, les yeux ſont grands, fort élevés ſur la tête ; la prunelle eſt d'un beau noir, l'iris verdâtre : entre le muſeau & les yeux il y a deux petites cornes pointues, & deux autres de grandeur inégale entre les yeux & le bord des opercules, qui forment des angles ſaillans & piquans.

27. LA partie de l'aileron du dos, qui eſt du côté de la tête, eſt formée par neuf ou dix rayons piquans ; la partie du côté de la queue eſt formée par quatorze rayons, plus longs que les piquans, ſouples & fort rapprochés les uns des autres ; l'aileron de derriere l'anus eſt formé par dix rayons ſouples.

28. L'AILERON de la queue n'eſt pas échancré, mais un peu arrondi comme les bâtons d'un éventail ; le plus long rayon était d'un pouce trois lignes ; les nageoires branchiales D, qui étaient arrondies, avaient un pouce huit à neuf lignes de longueur ; celles de deſſous la gorge K, L, étaient moins grandes. Le poiſſon que nous décrivons, avait ſix pouces neuf lignes de longueur A, B, & deux pouces quelques lignes de largeur verticale à l'à-plomb des articulations des nageoires K, L, de deſſous la gorge ; les ailerons & les nageoires ſont marqués aſſez régulièrement par des taches couleur de marron. A la grandeur près, ce poiſſon differe peu de celui *fig.* 1, dont nous allons parler.

29. *Du diable ou crapaud de mer du Croiſic, qui paraît être le faillot de Torbay, ſur les côtes d'Angleterre.* IL n'y a point de port où il n'y ait un ou pluſieurs poiſſons qu'on nomme *diable de mer :* ce qui n'eſt pas ſurprenant,

puiſque, comme je l'ai dit, les pêcheurs donnent ce nom à tous les poiſſons qui ont une figure hideuſe. On pêche au Croiſic un poiſſon, *pl. III, fig.* 1, plus gros que le précédent, qui a une tête monſtrueuſe & prodigieuſement armée d'aiguillons: j'en ai conſervé un ſec bien entier, que je vais décrire. M. le Teſtu me marque que les pêcheurs de Dieppe diſent en avoir pris à Torbay où ils vont quelquefois faire la pêche avec les folles, & ils le nomment *faillot*, ou, comme au Croiſic, *diable de mer.* M. le Teſtu trouve beaucoup de reſſemblance entre ce poiſſon & le crapaud de mer, qu'on prend ſur les côtes de haute-Normandie: néanmoins il me marque que les pêcheurs de ſon département penſent que le faillot de Torbay & le diable de Dieppe ſont deux eſpeces différentes de poiſſons. Quoi qu'il en ſoit, je vais décrire le poiſſon *fig.* 1, que je crois avoir rapporté du Croiſic, & que je ſoupçonne être le faillot de Torbay. La longueur totale A B de celui que je décris, était de ſept pouces quelques lignes; ſa gueule était fort grande: quand les mâchoires ſont rapprochées, la fente qui s'étend depuis le bout du muſeau juſqu'à leur réunion, eſt d'un pouce, ce qui ne fait que la moitié de l'ouverture entiere de la gueule; la mâchoire ſupérieure était un peu plus courte que l'inférieure, à l'extrêmité de laquelle on apperçoit à quelques-uns de ces poiſſons des barbillons très-courts; les mâchoires tant inférieure que ſupérieure ſont garnies de pluſieurs rangées de dents courtes, très-pointues, & qui ſe recourbent un peu vers l'intérieur de la gueule; elles ſont en outre bordées de levres épaiſſes; immédiatement au-deſſus de la levre ſupérieure eſt une eſpece de bourrelet de forme très-irréguliere, qui ſe diviſe à ſon milieu en deux branches, dont chacune forme les bords d'une gouttiere qui ſe prolonge ſur la tête entre les deux yeux, dont le centre eſt à neuf lignes du bout de la mâchoire ſupérieure; ces yeux ſont ſi élevés ſur la tête, que les bords des orbites qui ſont garnis de quelques aiguillons, font une éminence au bord de la gouttiere dont nous avons parlé, & il n'y a ſur le crâne que quelques lignes du bord d'un orbite à l'autre. Cet eſpace qui eſt entre les yeux, forme la gouttiere qui s'étend preſque juſqu'à l'origine de l'aileron du dos; les bords de cette gouttiere ſont formés par des éminences dures, dont quelques-unes reſſemblent aux dents d'une crémaillere, & ſont entre-mêlées de quelques aiguillons: les opercules ont des contours fort bizarres, ils paraiſſent en pluſieurs endroits compoſés de deux lames dures brillantes & de couleur bronzée; la lame ſupérieure fait beaucoup d'angles ſaillans, qui ſont tous terminés par des pointes plus ou moins grandes: la lame de deſſous, ſur laquelle s'appuie la lame ſupérieure, en a beaucoup moins; mais on voit ſortir d'entre ces lames des aiguillons longs, forts & piquans, dont l'extrêmité eſt blonde & demi-tranſparente comme de la corne. L'irrégularité de la forme de ces opercules fait qu'on ne peut

pas

pas dire préciſément à quelle diſtance les bords ſont du muſeau ; néanmoins au milieu ils m'ont paru s'étendre juſqu'à un pouce neuf lignes de la mâchoire ſupérieure.

30. A l'égard du grand aileron du dos E F G, il eſt compoſé de dix rayons E F fort durs, piquans, conſidérablement écartés les uns des autres, & de dix rayons ſouples, F G, plus longs que les piquans, & fort rapprochés les uns des autres : ils s'inclinent vers l'arriere ; tous ces rayons ſont joints par une membrane qui s'étend d'un bout à l'autre de ce grand aileron, ſans interruption : ainſi il eſt unique. Le premier rayon dur, qui eſt à deux pouces trois lignes du bord de la mâchoire ſupérieure, eſt beaucoup plus court que les autres ; il eſt ſitué à l'endroit où le poiſſon a le plus d'épaiſſeur horiſontale, qui eſt au moins d'un pouce & demi ; la longueur totale de cet aileron eſt de trois pouces. L'aileron de derriere l'anus I H eſt formé de deux rayons durs & piquans, & de pluſieurs rayons ſouples & plus longs que les deux qui ſont durs ; ſon étendue à l'attache au corps eſt de dix lignes.

31. LA largeur verticale du corps du poiſſon à l'articulation N de la queue eſt de huit lignes ; cet aileron B eſt arrondi par le bout en forme d'éventail ; la longueur du plus long rayon eſt d'un pouce & demi.

32. IL y a derriere chaque ouie une nageoire D, large, arrondie & point piquante ; elles ont treize lignes à leur attache au corps, & s'épanouiſſent en forme d'éventail, ce qui leur donne une étendue conſidérable. On apperçoit ſous la gorge deux autres nageoires qui ſe touchent par leur articulation, où elles ont trois lignes d'étendue ; elles ſont formées de ſix rayons, dont le plus long eſt de dix-huit lignes ; les écailles du corps ſont un peu arrondies.

33. LES lignes latérales M, N partent de la hauteur des yeux, & s'étendent juſqu'à l'aileron de la queue N, où elles diviſent la largeur du poiſſon en deux ; elles ſont formées d'une ſuite de traits alongés & un peu piquans, on s'en apperçoit quand on paſſe le doigt de la queue vers la tête : tout le long de cette raie, il y a de diſtance en diſtance, comme de quatre en quatre lignes, des eſpeces de poils durs ſans être piquans, d'environ trois lignes de longueur : il y a encore de ces eſpeces de poils qui ſont diſtribués irréguliérement ſur le corps ; principalement auprès du dos. Il n'y a point de ces poils ſur le crapaud de mer de Dieppe.

34. CETTE deſcription que j'ai faite ſur le poiſſon même, établit que c'eſt une eſpece de *zeus* ou de *ſcorpion ;* mais un peu différente du *crapaud* ou *diable de mer*, qu'on pêche ſur les côtes de haute-Normandie.

35. *Du diable ou crapaud de mer d'Amérique.* A l'égard de la *fig. 5, pl. II*, je l'ai fait graver d'après un beau deſſin qui m'avait été envoyé d'Amérique ſous le nom de *diable* ou *crapaud de mer.* Il a pluſieurs caracteres qui con-

viennent aux poiſſons dont nous venons de parler; c'eſt tout ce que je puis dire de ce poiſſon que je n'ai point vu, & dont je ne peux trouver la deſcription dans mes papiers.

36. *Du teſtard ou petit diable de mer.* J'AI prévenu qu'il y avait bien des variétés dans les poiſſons qui forment la famille des *zeus*, & particuliérement dans les différentes eſpeces de ſcorpions. Je n'eſpere pas les rapporter toutes; mais il eſt bon de dire quelque choſe de celles qui me ſont parvenues: tel eſt le poiſſon, *pl. III*, *fig.* 2, qu'on m'a envoyé ſous le nom de *teſtard* ou *petit diable de mer;* il reſſemble à quelques-uns des ſcorpions dont nous avons parlé, par ſa tête qui eſt d'une longueur conſidérable, par ſa gueule qui eſt grande, par une eſpece de production qu'il a auprès des narines, par ſes yeux qui ſont grands & fort élevés ſur la tête, un peu par les opercules des ouies, dont les bords ont des pointes très-piquantes, par l'aileron du dos qui eſt diviſé en deux, mais dont la partie du côté de la tête eſt moins grande qu'à la plupart des ſcorpions, au lieu que la partie du côté de la queue eſt plus conſidérable; au reſte, cet aileron, comme aux autres ſcorpions, ſe prolonge juſques fort près de la naiſſance de l'aileron de la queue qui eſt auſſi coupé quarrément; l'aileron de derriere l'anus eſt proportionnellement plus grand au teſtard qu'à la plupart des ſcorpions.

37. A l'égard des nageoires, celles de derriere les ouies ſont fort larges à leur articulation; mais il s'en faut beaucoup que les rayons s'étendent autant qu'à la *figure* 1: ainſi ils ne forment point une eſpece de fraiſe comme au ſcorpion *fig.* 1; & les nageoires de deſſous le ventre ſont très-différentes, puiſqu'au teſtard, *fig.* 3, elles ſont très-étroites, n'étant formées que de quelques nervures: au reſte, les ailerons & les nageoires de derriere les ouies, ſont chargés de mouchetures; mais une différence très-frappante, eſt l'énorme groſſeur du ventre de ce teſtard, ce qui ne s'obſerve point du tout aux ſcorpions, à moins que cette groſſeur du ventre du teſtard ne dépendit de ce que ce poiſſon aurait avalé quelque gros poiſſon peu de tems avant qu'on l'eût pris. C'eſt ſur quoi je m'abſtiendrai de prononcer; ce qui me ferait incliner à le croire, c'eſt que j'ai trouvé dans mes mémoires un joli deſſin, ſous la dénomination de teſtard ou petit diable de mer, qui n'avait pas le gros ventre de la *fig.* 3, ni les nageoires de deſſous la gorge auſſi étroites; peut-être auſſi eſt-ce une variété de ce poiſſon. On donne encore le nom de teſtard à une eſpece de rouget fort différent du poiſſon dont il s'agit; il en ſera queſtion dans la ſuite.

CHAPITRE III.

De pluſieurs poiſſons qui ont encore les caracteres des zeus ; *ſavoir*, la crabe *de Biarritz*, *ou le* ſaccarailla *des Baſques*, *la* crabe *des Achottards*, *& de quelques poiſſons qui leur reſſemblent.*

38. J'AI reçu en même tems deux poiſſons qui m'ont été envoyés des côtes de Gaſcogne ; ſavoir, un de M. de Borda, qu'on nomme à Biarritz la *crabe de mer*, & l'autre de M. de la Courtaudiere, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz le *ſaccarailla*. Comme ces deux poiſſons me ſont parvenus très-bien conditionnés, j'ai été à portée de les comparer & de reconnaître que c'était le même poiſſon auquel on donne différens noms à Biarritz & à Saint-Jean-de-Luz. Je ſoupçonne encore que ce poiſſon eſt une des raſcaſſes de Toulon ; ce qui s'éclaircira par la ſuite. J'ai de plus reçu de M. de la Courtaudiere un autre poiſſon qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz la *crabe des Achottards*, qui reſſemble peu à la crabe de Biarritz. Enfin, je trouve dans mes mémoires un beau deſſin & une deſcription d'un poiſſon qui reſſemble à beaucoup d'égards à cette crabe ; mais je n'ai point la note des parages où on me l'a remis. Ce ſont ces trois poiſſons qui feront principalement le ſujet de ce chapitre ; & on verra qu'ils ont les caracteres que nous avons attribués aux *zeus*.

ARTICLE PREMIER.

De la crabe de Biarritz, *ſaccarailla de Saint-Jean-de-Luz ; en Provence* ſcorpone *ou* ſcorpi *ou* raſcaſſe rouge.

39. NOUS avons prévenu qu'il n'y avait aucune reſſemblance entre le ſcorpion de mer qui eſt un poiſſon, & le ſcorpion de terre qui eſt un gros inſecte : nous avons dit auſſi qu'il y avait peu de reſſemblance entre le crapaud de terre ou le fluviatile, & le poiſſon qu'on nomme en beaucoup d'endroits *crapaud de mer*. Il en eſt de même du poiſſon nommé *la crabe* ; il n'y a aucun rapport entre ce poiſſon & les cruſtacées connus ſous ce nom : nous ferons ſeulement remarquer que, quand on parle d'un de ces poiſſons, on dit *la crabe*, au lieu qu'on dit *le crabe* lorſqu'il s'agit des cruſtacées.

40. LA crabe de Biarritz, dont nous allons donner la deſcription, avait quinze pouces de longueur totale A, B, *pl. IV*, *fig.* 1, & peſait environ trente-ſix onces ; ſa largeur verticale priſe à l'à-plomb de la naiſſance de l'aileron du dos

en Y, était à peu près de quatre pouces; en M, à l'à-plomb de l'anus, de deux pouces dix lignes; en O, à la naiſſance de l'aileron de la queue, d'un pouce quatre lignes; ſon épaiſſeur horiſontale priſe vers l'articulation des nageoires branchiales était d'un peu plus de deux pouces.

41. ON voit que le corps de ce poiſſon eſt beaucoup plus gros du côté de la tête par proportion à la partie vers la queue, que ne l'eſt celui de beaucoup d'autres poiſſons: le dos ne fait pas une courbe auſſi conſidérable qu'au diable ou crapaud de mer du Croiſic, *pl. III*, *fig.* 1; mais à notre crabe, le ventre eſt renflé, ſur-tout depuis P juſqu'à M; la tête eſt aſſez groſſe & alongée, cependant le muſeau ne ſe termine pas fort en pointe; les yeux ſont un peu ovales, grands, ſaillans & fort élevés ſur la tête; de ſorte que du centre d'un œil juſqu'au centre de l'autre, *fig.* 2, il n'y a qu'un pouce & quelque choſe de plus; la prunelle eſt noire, & l'iris couleur d'or; ils ſont recouverts d'une membrane clignotante, les orbites oſſeux ſont ſur le haut de la tête une éminence conſidérable, de ſorte qu'entr'eux il y a ſur le crâne un ſillon large & profond; le grand diametre des foſſes orbitaires, pris horiſontalement, eſt de près d'un pouce; le petit diametre pris dans le ſens vertical, eſt d'environ huit lignes; la diſtance du centre des yeux au bout du muſeau, eſt de deux pouces ſix lignes.

42. QUAND le poiſſon eſt examiné au ſortir de l'eau, on apperçoit entre les yeux & le bout du muſeau un appendice charnu, & tout auprès les ouvertures des narines; la gueule eſt grande, puiſque depuis A juſqu'à D, ce qui ne fait que la moitié de ſon ouverture, il y a un peu plus d'un pouce trois lignes; la mâchoire inférieure ſe releve un peu vers le haut, & elle eſt plus longue que la ſupérieure qui eſt mobile. On apperçoit aux bords des mâchoires comme deux levres, & aux côtés une lame cartilagineuſe E: ce qui a fait dire que quand la machoire ſupérieure s'éleve comme à la figure 2, les bords des mâchoires ont un mouvement que l'on compare à celui des bâtons d'un éventail. Les bords des machoires, tant ſupérieure qu'inférieure, ſont hériſſés d'un grand nombre de petites dents; il y a de plus au fond de la gueule, des oſſelets chargés d'aſpérités. Enfin, on voit à la machoire inférieure une maſſe charnue S, *fig.* 2, qui tient lieu de la langue.

43. LES opercules des ouies ſont comme formés par trois lames poſées l'une ſur l'autre; celle F, dont les pointes s'étendent juſqu'à trois pouces ſix lignes du muſeau, étant fort échancrée, ſes bords forment des angles rentrans & d'autres ſaillans, terminés par des pointes aigues & fort piquantes: ſi l'on veut regarder les feuillets G, H, comme n'en faiſant qu'un, on appercevra que cet opercule eſt dur en quelques endroits, & hériſſé de pointes dont pluſieurs ſont fort piquantes, & qu'en d'autres endroits il eſt ſouple & comme cartilagineux, ainſi que quelques parties ſaillantes qui ſont molles & flexibles;

néanmoins on peut dire que toute la tête eſt fort hériſſée de pointes & de crochets diſtribués irréguliérement de côté & d'autre. Le grand aileron du dos I K L, commence à quatre pouces huit lignes de l'extrèmité du muſeau, & finit à environ deux pouces de l'articulation de l'aileron de la queue. Les dix ou douze premiers rayons I K ſont longs, durs, piquans, & fort éloignés les uns des autres; le premier du côté de I eſt moins long que le ſuivant, mais il eſt très-dur & fort piquant; les deux ou trois qui le ſuivent ſont les plus longs, les autres diminuent peu à peu de longueur juſqu'à K; les rayons de la partie K L ſont conſidérablement plus longs & plus rapprochés les uns des autres, mais ils ſont ſouples & rameux: pour cette raiſon on ſerait tenté de croire que ce poiſſon aurait ſur le dos deux ailerons I K & K L; mais la membrane qui unit les rayons durs & les flexibles étant continue depuis I juſqu'à L, il s'enſuit que cet aileron qui a environ huit pouces de longueur eſt unique.

44. L'AILERON M, N de derriere l'anus, eſt formé de dix à onze rayons, dont deux ou trois du côté de M ſont piquans, les autres ſouples comme ceux de la partie K, L du grand aileron du dos. L'aileron O, B de la queue n'eſt point fendu; la plupart des rayons qui le forment ſont aſſez larges, mais point piquans; ils ont à peu près trois pouces de longueur; & en les examinant avec une loupe, ils paraiſſent comme guillochés par les bords.

45. LES nageoires de derriere les ouies ſont fort larges & formées de dix-ſept à dix-huit rayons applatis & ſouples comme ceux de la queue; leur attache au corps commence en P ſous la gorge, & faiſant une ligne un peu circulaire, elles ſe terminent auprès de Q. Les rayons étant très-divergens, cette nageoire forme autour du col du poiſſon une eſpece de fraiſe; les plus longs rayons ont trois pouces de longueur. Il a en outre deux nageoires T, *fig.* 1 & 3, dont les articulations ſont ſous la gorge; elles ont une forme ovale, & ſont compoſées de ſix ou huit rayons, dont trois ſont aſſez durs. Les lignes latérales commencent près le dos vers Y, & ſe terminent à la naiſſance de l'aileron de la queue; on ſent des aſpérités quand on paſſe le doigt deſſus; les écailles ſont de médiocre grandeur, arrondies par les bords, où elles ſont finement dentelées; ce qui fait qu'en paſſant la main de la queue vers la tête, le poiſſon paraît rude.

46. LA tête & le dos ſont d'un rouge vif, dont l'intenſité diminue ſur les côtés, & eſt preſqu'anéantie ſous le ventre. Le deſſous de la gorge tire au blanc; mais entre ces poiſſons, les uns ſont plus rouges que les autres. Les pêcheurs diſent meme qu'ils en prennent quelques-uns qui ſont preſque blancs; au reſte, les plus rouges ſont préférés aux autres. On apperçoit ſur la teinte rouge des ailerons & des nageoires, des mouchetures, les unes rouges, les autres noires, qui ſont un bel effet, & particuliérement une grande

tache noire ſur la membrane qui unit les rayons piquans de l'aileron du dos. Cette tache eſt placée à peu près vers la fin des rayons piquans; il y a auſſi ſur le corps quelques marques, les unes noires, les autres d'un rouge plus foncé que le reſte.

47. LES pêcheurs de Biarritz vont avec des haims chercher ces poiſſons juſqu'à ſix lieues au large, tirant au nord-oueſt, où ils en prennent avec d'autres poiſſons. Quoique ces poiſſons ne ſoient pas de paſſage, le tems de leur pêche eſt depuis le mois de juillet juſqu'au commencement de l'hiver, ſoit parce que dans cette ſaiſon ils ſe rendent avec d'autres poiſſons ſur les isles, où ils trouvent de petits poiſſons qui les y attirent, ſoit principalement parce que dans les autres ſaiſons les pêcheurs ſont occupés à faire d'autres pêches qui leur ſont plus avantageuſes. Les crabes que nous venons de décrire étant pris ſur de bons fonds & en bonne ſaiſon, ſont aſſez eſtimés; leur chair eſt un peu ſeche, mais point coriace; on en fait du bouillon pour les malades. Il y a dans Willugby, *pl. X*, *fig.* 15, un poiſſon qu'il nomme *ſcorpio virginianus*, qui differe à pluſieurs égards de notre crabe, mais à pluſieurs autres il lui reſſemble; néanmoins, je crois que ce n'eſt pas le même poiſſon; j'avoue que je ne connais celui dont parle Willugby, que parce qui en eſt dit dans ſon ouvrage. Outre le ſaccarailla que m'a envoyé M. de la Courtaudiere, j'ai reçu de ce même correſpondant un autre poiſſon aſſez différent, qu'il nomme la *crabe des Achottards*. Il en ſera queſtion à l'article ſuivant.

48. M. de la Courtaudiere ſoupçonne qu'on a nommé à Quiberon ce poiſſon *gourlaſſeau*. Il eſt très-différent du corlaſſeau du Croiſic, dont j'ai parlé, ſection IV. Il me marque qu'on en prend de deux couleurs, un rouge & un gris-blanc.

ARTICLE II.

De la crabe des Achottards.

49. M. de la Courtaudiere, après m'avoir envoyé le ſaccarailla qui eſt la crabe de Biarritz, me fit parvenir le poiſſon repréſenté *fig.* 1, *pl. V*, ſous la dénomination de *la crabe des Achottards* ou de Canton. Ce poiſſon a effectivement quelques points de reſſemblance avec la crabe de Biarritz, mais il en differe à pluſieurs égards; on en jugera en confrontant les figures & la deſcription que je vais donner de la crabe des Achottards, avec ce que j'ai dit de la crabe de Biarritz. L'œil C eſt grand, fort élevé ſur la tête; il y a du centre de l'œil au bout du muſeau A un pouce, & ſeulement cinq lignes de diſtance d'un œil à l'autre au-deſſus du crâne; le bord de l'opercule des ouies D, eſt à dix-neuf lignes de l'extrêmité du muſeau A; vers E, un peu plus

à l'arriere, on voit une eſpece de petit ſillon bordé d'aſpérités fines ; la partie F de l'opercule ſe termine par de longues pointes qui s'étendent juſqu'à deux pouces & demi du muſeau.

50. LE grand aileron du dos G H I commence à deux pouces ſix à ſept lignes du muſeau ; le premier rayon qui eſt preſque détaché des autres eſt le moins long & fort piquant ; ceux qui ſuivent juſqu'à H, au nombre de neuf, le ſont un peu moins ; les autres juſques en I, ſont rameux & flexibles ; la longueur totale G I de cet aileron eſt de deux pouces trois lignes ; l'anus K eſt à quatre pouces quelques lignes du muſeau ; derriere eſt l'aileron K L, qui a quatorze lignes d'étendue à ſon attache au corps ; il n'y a que les premiers rayons du côté de K qui ſoient piquans ; l'articulation M des nageoires de derriere les ouïes eſt à trois pouces ſix lignes du muſeau ; les rayons forment un arrondiſſement, & le plus long rayon O eſt d'un pouce ſix lignes ; ces nageoires ſont d'un rouge vif. Les nageoires de deſſous la gorge P ne ſont pas ſi grandes, elles ont une forme plus alongée ; leur plus long rayon a quinze lignes : elles ne ſont pas d'un rouge auſſi vif que les nageoires branchiales.

51. LE dos eſt brun : au-deſſous des lignes latérales N N, on découvre des nuages les uns rouges & d'autres noirs, qui deviennent plus conſidérables à meſure qu'on approche du ventre, & leurs couleurs ſont plus ſenſibles. Ce que nous venons de rapporter convient aſſez à la crabe de Biarritz ou au ſaccarailla : voici maintenant en quoi conſiſte principalement la différence de ces deux poiſſons.

52. SUIVANT les obſervations tant de M. de Borda que de M. de la Courtaudiere & les miennes, les mâchoires de la crabe de Biarritz ou du ſaccarailla ſont bien fournies de petites dents ; mais on n'y en apperçoit point de canines, au lieu qu'à la crabe des Achottards il y en a ſur le devant des mâchoires, qui ſont aſſez grandes, ſavoir, quatre à la mâchoire d'en-bas, deux de chaque côté, & deux à la mâchoire ſupérieure : de plus, entre les petites dents dont nous avons dit que les mâchoires étaient fournies, il y en a d'une grandeur moyenne, diſtribuées çà & là. La circonſtance de ces dents canines ſemblerait indiquer qu'il conviendrait de mettre cette crabe avec les dentés ; auſſi je ſoupçonne que ce pourrait être le poiſſon dont M. de Borda m'a envoyé de Dax la deſcription que j'ai rapportée dans la quatrieme ſection ; d'autant que M. de Borda me marqua qu'on en ignorait le nom. Une circonſtance qui ne convient pas à la crabe de Biarritz, eſt que ſur le rouge qui fait la couleur principale de la crabe des Achottards, il y a des bandes d'autres couleurs, qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon.

53. LES opercules des ouïes à la partie D, ſont couverts de petites écailles dont l'extrêmité ſe releve, ce qui rend cette partie rude au toucher. La

partie E eſt auſſi recouverte d'écailles, mais plus grandes & moins rudes au toucher que celles de la partie D : à la crabe de Biarritz, les opercules ne ſont point écailleux. A la crabe des Achottards, l'extrèmité du muſeau ſe termine en pointe ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, ſon extrèmité ſe relevant un peu en-haut. Enfin à cette crabe l'aileron de la queue eſt médiocrement fourchu ; il eſt brun avec des nuances d'un rouge très-vif, & le plus long rayon a quinze lignes de longueur. Les nageoires branchiales ne forment point au col du poiſſon une eſpece de fraiſe comme à la crabe de Biarritz. Ajoutons enfin, que la crabe des Achottards paſſe pour ètre un manger beaucoup meilleur que la crabe de Biarritz ou le ſaocarailla.

Article III.

D'une ſorte de zeus qui paraît avoir quelque rapport avec la crabe des Achottards.

54. Je trouve dans les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées ſur les côtes maritimes, un deſſin très-proprement exécuté, & une courte deſcription d'un poiſſon, *pl. V*, *fig.* 2, qui a quelque reſſemblance avec la crabe des Achottards ; mais je ne puis me rapeller ſur quelle côte on me l'a remis, ni le nom qu'on lui donnait : c'eſt donc ſeulement d'après le deſſin & la deſcription qu'on verra ci-après, qu'il me paraît avoir, à pluſieurs égards, quelques rapports avec la crabe des Achottards.

55. Il avait de longueur totale A, B, neuf pouces ; ſa gueule était grande, & les mâchoires étaient garnies de petites dents, ou, pour ainſi dire, d'aſpérités ; je n'ai point apperçu de dents canines ; les yeux C étaient grands, aſſez élevés ſur la tète ; entre l'œil & le muſeau vers D, était l'ouverture des narines ; on appercevait ſur le front, entre les deux yeux, comme une gouttiere, & à chaque côté une épine fort dure, qui ſemblait être de la corne polie. Ces épines étaient adhérentes au crâne dans preſque toute leur longueur, ſeulement l'extrèmité D en était détachée & formait une pointe ſaillante moins conſidérable qu'on ne la voit dans la figure. Les foſſes orbitaires étaient bordées d'os tranchans, ſur leſquels on ſentait avec le doigt des aſpérités, excepté en quelques endroits ; une partie C E F de l'opercule était couverte d'écailles, & ſe terminait en F par une pointe très-forte ; depuis l'extrèmité de la pointe F juſqu'au bout du muſeau, il y avait preſque dix-neuf lignes.

56. L'autre portion d'opercule n'était pas couverte d'écailles, tous ſes bords étaient garnis de petites pointes, & elle ſe terminait par une vigoureuſe pointe G. Il y avait deux pouces & demi de l'extrèmité de cette pointe

pointe au bout du muſeau. Le dos était garni d'un grand aileron H I L; la partie H I qui avait deux pouces dix lignes d'étendue à ſon attache au corps, était formée par onze à douze rayons gros, piquans & écartés les uns des autres; ils excédaient la membrane qui les uniſſait; la partie I, L, dont les rayons étaient ſouples & rameux, avait dix lignes d'étendue à ſon attache au corps, & ſe terminait à un pouce de la naiſſance de l'aileron de la queue, qui était un peu échancré; les plus longs rayons n'avaient que dix lignes de longueur.

57. L'ANUS était ſitué à quatre pouces neuf lignes du bout du muſeau; quelques lignes plus vers la queue commençait l'aileron du ventre M N, qui avait un pouce d'étendue à ſon attache au corps; les rayons qui le formaient, étaient d'abord un petit rayon R, court, dur & piquant; enſuite un très-gros rayon S, fort dur, qui avait plus d'un pouce & demi de longueur; tous deux étaient détachés des autres. Il y avait enſuite un rayon aſſez gros T, moins cependant que le précédent S; les autres étaient beaucoup plus menus, moins durs & liés par une membrane. Tous ces rayons étaient recouverts à leurs baſes par des écailles aſſez ſemblables à celles du corps: ces circonſtances, & particuliérement l'énorme rayon S, caractériſent bien ce poiſſon. Il y avait derriere chaque ouie une nageoire O, aſſez large, dont les rayons qui n'étaient pas durs avaient environ un pouce de longueur, & l'articulation était recouverte d'écailles; les nageoires de deſſous le ventre P étaient un peu plus grandes; leurs articulations ſe touchaient preſqu'au-deſſous du ventre.

58. LA largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux était de deux pouces: à l'à-plomb de O, deux pouces & demi; à l'à-plomb de M vers l'anus, deux pouces; à l'à-plomb de N, huit lignes: la forme générale de ce poiſſon approche aſſez d'être quarrée, ayant beaucoup de largeur juſqu'à L N; les écailles étaient grandes, brillantes, très-réguliérement rangées; de ſorte que leurs bords étant ſur une même ligne qui s'étendait depuis le derriere des ouies juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, formaient des raies très-ſenſibles: lorſqu'on paſſait le doigt de la tête vers la queue, on ne ſentait rien qui l'arrêtât; mais on éprouvait beaucoup de réſiſtance, quand on le paſſait de la queue vers la tête, ce qui s'obſervait encore plus à toutes les parties de la tête.

ARTICLE IV.

De la perche de riviere; perca fluviatilis. (4)

59. J'AI parlé, dans la quatrieme ſection, du poiſſon que les auteurs

(4) En allemand *Barſch* ou *Börſing*.

nomment *perche de mer* : j'ai dit que ces poiſſons ont ſouvent un pied de longueur, & qu'ils ont quelque reſſemblance avec un petit poiſſon appellé en Provence *ſerran* : on le voit gravé dans la même ſection ; obſervant néanmoins que l'aileron de la queue du ſerran eſt fourchu, & que celui de la perche de mer eſt coupé quarrément.

60. J'AI encore parlé, même ſection IV, d'un poiſſon d'eau douce qu'on nomme *perche goujonnée* ou *gardonnée* ; & je n'ai pas héſité de le mettre à l'endroit cité, parce qu'il n'eſt pas douteux qu'il n'a qu'un aileron ſur le dos ; mais j'ai remis à parler ici de la vraie perche de riviere, parce que, comme à preſque tous les poiſſons de cette famille, il eſt en quelque façon incertain ſi l'aileron du dos eſt unique, ou s'il y en a deux ; cette circonſtance m'a donc déterminé à mettre ce poiſſon au nombre des *zeus*. La perche que je décris maintenant, *pl. V, fig. 3*, avait dix pouces de longueur totale ; la longueur de la tête juſqu'à l'extrêmité C de l'opercule qui ſe termine en pointe, était de deux pouces huit lignes ; du bout de la mâchoire ſupérieure au centre de l'œil D, il y avait un pouce ; la prunelle était noire, bordée d'un anneau jaune qui la ſépare du cryſtallin. (5)

61. LA mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure ; quand ces deux mâchoires ſont rapprochées, la fente de la gueule, qui remonte un peu par en-haut, a à peu près neuf lignes ; elle entre un peu ſous le cartilage E ; comme les deux mâchoires ſont mobiles, la gueule eſt fort grande quand elles s'écartent l'une de l'autre ; les levres ſont un peu épaiſſes & hériſſées de dents très-fines, ou plutôt d'aſpérités ; le palais eſt garni de petites dents. L'œil, de médiocre grandeur, eſt aſſez élevé : entre l'œil & l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure on apperçoit l'ouverture des narines. Les opercules ſont formés de pluſieurs pieces cartilagineuſes, qui ſont deux feuillets F C en partie recouverts d'écailles qui les font paraître guillochés, & en partie d'une peau liſſe & aſſez brillante, qui a çà & là des reflets dorés ou argentés ; la lame C ſe termine en pointe.

62. LE grand aileron du dos commence en G à deux pouces ſix lignes du muſeau qui ſe termine un peu en pointe. En cet endroit le dos prend une courbure aſſez conſidérable ; depuis G juſqu'à H l'aileron eſt formé de douze forts rayons très-piquans, unis par une membrane fort mince & tranſparente ; vers H il y a à cette membrane une ou deux taches noires,

(5) De tous les poiſſons que l'auteur décrit dans cette ſection, la perche eſt le ſeul qui puiſſe intéreſſer d'autres peuples que ceux qui habitent le long des côtes du royaume de France, parce qu'on le trouve ailleurs, & qu'il eſt aſſez commun par-tout. Voyez ce que j'ai dit de ce poiſſon & de ſa pernicieuſe voracité dans mes additions au tome X. J'ajouterai ſeulement que la perche a le corps large & plus applati que les autres poiſſons de riviere.

dont la forme varie ; ordinairement la pointe des rayons eſt noire. Il paraît y avoir en I une interruption entre la partie G H & la partie K L de ce grand aileron ; auſſi Belon & Rondelet diſent-ils qu'il a deux ailerons ſur le dos : mais en y prenant attention, on apperçoit qu'il y a en I quelques rayons très-courts & piquans, unis par une membrane qui n'a qu'une demi-ligne ou une ligne de largeur, ce qu'on ne voit qu'en relevant les rayons qui ſe cachent dans une rainure qui eſt ſur le dos du poiſſon ; & en regardant au travers du jour la partie I qui eſt entre G H & K L, on ſe convaincra que le grand aileron G, L eſt continu, qu'ainſi la perche n'a qu'un aileron ſur le dos.

63. LA partie K L eſt formée d'abord par un rayon court & piquant, enſuite par treize ou quatorze rayons ſouples & rameux ; ſa couleur eſt comme enfumée, il ſe termine en L par une partie qui n'eſt preſque qu'une membrane, & s'étend juſqu'à ſix ou ſept lignes de la naiſſance N de l'aileron de la queue : cette portion membraneuſe a une teinte rouge très-légere. L'aileron de la queue eſt formé par des rayons larges, mais minces & ſouples ; ſes bords, ainſi que ſon extrêmité, ſont d'un rouge très-vif ; la partie N B eſt un peu plus longue que celle N O : l'origine N N de cet aileron eſt couverte de petites écailles.

64. L'AILERON de derriere l'anus, P Q, eſt fort rouge & formé de dix rayons dont les deux premiers du côté de P ſont piquans, les autres rameux & ſouples ; il a à ſon attache au corps douze à quinze lignes d'étendue, & il ſe termine à treize lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue. Les articulations R des nageoires de derriere les ouies, ſont à deux pouces huit lignes du bout du muſeau ; le plus long rayon S a un pouce ſix lignes de longueur ; ils ſont rouges & point piquans. Les nageoires de deſſous le ventre ſont très-rouges, leurs articulations ſont à trois pouces du muſeau, elles ſe terminent preſque en pointe : le premier rayon du côté de T eſt piquant, les autres ſouples.

65. LA largeur verticale de ce poiſſon à l'à-plomb des yeux D, eſt d'un pouce huit lignes, à l'à-plomb de G de deux pouces ſix lignes, à l'à-plomb de P de deux pouces deux lignes, à l'à-plomb de N N de douze lignes. La couleur du poiſſon eſt blanche ſous le ventre, il tire au jaune très-pâle ſur les côtés, il eſt brun vers le dos, & au ſortir de l'eau on entrevoit ſur le corps des bandes circulaires un peu plus brunes que le reſte ; les écailles ſont dures, néanmoins brillantes ; elles ſont très-gliſſantes ſi l'on paſſe le doigt de la tête à la queue, elles ſont rudes quand on le paſſe en ſens contraire. M. le baron de Tſchoudy m'a écrit que dans la Moſelle on en diſtinguait de deux eſpeces : l'une plus groſſe que l'autre, qu'on nomme *gravelée*, & qu'on regarde comme la vraie perche ; il y en a qui peſent trois quarterons : l'autre,

qu'on nomme *gremille*, qui eſt petite, a ſur la tête, ou auprès, des ardillons qu'elle releve à ſa volonté, & qu'on a comparés à une couronne. On trouve de ces poiſſons dans les étangs; mais ils ſe plaiſent principalement dans les petites rivieres d'eau très-vive : on les prend en traverſant les cours d'eau d'un trémail, & traînant deſſus un épervier; quelques-uns s'enfoncent dans l'épervier, d'autres effarouchés par ce filet, donnent dans le trémail. Cette pêche eſt repréſentée, ſeconde ſection de la premiere partie. On prend auſſi des perches avec les verveux & les filets à manche. C'eſt un poiſſon très-vorace : quand il eſt petit, ſes arêtes ſont incommodes; mais quand il eſt un peu gros, comme de treize à quatorze pouces de longueur, il eſt fort eſtimé, & pour cette raiſon les pêcheurs l'appellent la *perdrix d'eau douce*. A l'égard des *figures* 4 & 5 qui repréſentent la tête d'une perche vue de deux côtés, on en parlera dans l'explication des planches.

66. POUR ce qui eſt de la façon de les apprêter dans les cuiſines, on fait frire les petites, & on fait rôtir les groſſes ſur le gril, puis on les ſert ſur une ſauce blanche.

67. NOUS avons déjà prévenu qu'il y a un poiſſon de mer que les auteurs nomment *perche*. Rondelet, Belon & d'autres en font mention : mais les poiſſons qu'indiquent ces auteurs, ne ſe reſſemblent point; à tous les deux l'aileron de la queue eſt coupé quarrément. Belon repréſente ce poiſſon menu, au lieu que celui de Rondelet a un fort gros ventre; à celui de Belon tous les rayons du dos ſont épineux; à celui de Rondelet, une partie eſt épineuſe & l'autre flexible. Belon dit qu'on ne prend point ce poiſſon dans l'Océan, & tous deux aſſurent que la perche de mer ſurpaſſe en bonté celle de riviere; cependant, par le peu qu'ils diſent de la perche de mer, il paraît qu'ils n'en avaient pas une parfaite connaiſſance. C'eſt tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant jamais vue.

ARTICLE V.

De la raſcaſſe blanche, raſcaſſa bianca ; *par les pêcheurs Italiens & Provençaux*, rappecon *ou* raſpecon.

68. VOILÀ un poiſſon qui a encore les caracteres des ſcorpions ou de la raſcaſſe, ayant deux ailerons ſur le dos, un ſous le ventre, derriere l'anus, celui de la queue coupé quarrément; deux nageoires aſſez grandes derriere les opercules des ouies, & deux moins grandes ſous la gorge, avec quelques épines près les articulations des nageoires tant de derriere les ouies que de celles de deſſous la gorge. Sa tête eſt ſinguliere, ſur-tout par la forme de ſa gueule : comme la tête ſe retourne vers le ciel, & comme les yeux ſont ſur le

haut de la tête, on a jugé qu'il contemplait les aſtres, & pour cette raiſon on l'avait nommé *cæli ſpeculator*, ou en conſervant l'idiome grec, *uranoſcopus*. On prétend qu'il dort le jour, & que la nuit il cherche ſa nourriture : la langue eſt courte, les mâchoires ſont bordées de dents piquantes.

69. LA longueur totale A B, *pl. VI*, *fig.* 1, du poiſſon que je vais décrire, était de huit pouces neuf lignes ; de l'extrémité de la machoire inférieure A au centre des yeux C, un pouce ; du centre d'un œil au centre de l'autre, ſix lignes ; en cet endroit il y a une cavité conſidérable ; de A au derriere des opercules D des ouies, deux pouces ; de A à l'articulation des nageoires branchiales E, deux pouces trois lignes ; près l'articulation des nageoires, on voit de chaque côté du dos deux pointes dures, oſſeuſes, courtes & piquantes ; la longueur de ces nageoires eſt d'environ un pouce & demi, & ſa longueur d'un pouce ; ſous la gorge ſont deux nageoires F moins grandes que celles E, & découpées par les bords ; leur articulation eſt à un pouce quatre lignes de la mâchoire A ; ſous la gorge, au-deſſous de ces articulations vis-à-vis de F, ſont trois pointes dures & oſſeuſes N, *fig.* 2.

70. SUR le dos, à deux pouces neuf lignes de la mâchoire inférieure A, eſt le commencement d'un petit aileron brun H, *fig.* 2, qui a à ſon attache au corps huit lignes de longueur, & eſt formé de cinq ou ſix rayons piquans ; immédiatement derriere, eſt le grand aileron I K, *fig.* 2, qui a deux pouces trois lignes d'étendue à ſon attache au corps ; les rayons excedent la membrane qui les unit, & ne ſont point piquans ; la couleur de cet aileron eſt à peu près ſemblable à celle du dos. L'anus L eſt à très-peu de choſe près à la moitié de la longueur totale A B du poiſſon ; immédiatement derriere eſt l'aileron L M, qui eſt preſque ſemblable à celui du dos I K. L'aileron M B de la queue s'épanouit en éventail, les rayons ont à peu près un pouce & demi de longueur.

71. LA largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux C, *fig.* 2, eſt d'un pouce & demi, à l'à-plomb de E d'un pouce ſept lignes, à l'à-plomb de l'anus L d'un pouce trois lignes, près l'origine de l'aileron de la queue ſix lignes : le corps de ce poiſſon eſt à peu près rond, c'eſt-à-dire, que ſon épaiſſeur horiſontale eſt preſqu'égale à la verticale, elle eſt même plus conſidérable au ventre L, *fig.* 2.

72. ON voit à la *fig.* 1, aux deux côtés des ailerons du dos, & aſſez près de ces ailerons, les raies latérales formées par une ſuite d'écailles ; le reſte du corps n'eſt point écailleux, mais couvert d'une peau aſſez ferme pour qu'on puiſſe écorcher ces poiſſons ; cette peau eſt brune du côté du dos, aſſez ſemblable à celle du ſcorpion ; elle s'éclaircit peu à peu ſur les côtés, & elle eſt blanche ſous le ventre. Sa chair eſt blanche, mais dure & de mauvais goût, ce qu'on attribue à ce qu'il s'enfouit dans la vaſe, & qu'il ſe nourrit des inſectes & des petits poiſſons qui s'y retirent.

73. RONDELET prétend que, pour attraper les insectes & petits poissons qui sont sa nourriture, il fait sortir de sa gueule une membrane qui est large à son origine, & se termine en pointe. Il dit qu'il étend cette membrane, que des insectes & de très-petits poissons attirés par ce leurre, s'y attachent, & que le poisson la retirant dans sa gueule, mange les insectes qui s'y sont attachés. Je préviens que je rapporte ceci d'après Rondelet; car je n'ai point vu cette membrane à aucun des uranoscopus que j'ai eus en ma possession.

Dissertation sur la dénomination de rascasses, *qu'on a donnée à différens poissons.*

74. PLUSIEURS auteurs & particuliérement Rondelet ont donné le nom de *rascasse* à un gros échinite, & aussi à une espece de raie, poissons dont nous ne nous occupons point dans cette section; mais je vois dans les mémoires que j'ai rapportés de mes tournées sur les côtes maritimes, qu'on donne en Provence & en Languedoc la dénomination de *rascasse* à différens poissons de la famille des scorpions, désignés dans les ports par les noms vulgaires de *diable*, de *crapaud*, de *crabe de mer*, &c. Pour avoir des connaissances plus précises sur l'usage qu'on fait de la dénomination de *rascasse*, j'avais prié M. Barry, ancien commissaire de la marine, établi en Provence, de me faire savoir si le nom de *rascasse* est particuliérement affecté à une sorte de poissons, exclusivement à tout autre; & si cela était, de me faire connaître ce poisson. Je vois par la réponse de M. Barry, que, comme je l'avais pensé, la dénomination de *rascasse* est donnée à bien des especes différentes de poissons de la famille des scorpions: ainsi l'on peut la regarder comme un surnom. Néanmoins M. Barry dit qu'on distingue à Toulon quatre sortes de *rascasses;* savoir, la noire ou la brune qu'on regarde comme la vraie *rascasse;* elle se tient dans les algues; sa couleur obscure peut être comparée à celle que prend cette plante marine, quand ayant été quelque tems hors de l'eau, elle a perdu la teinte verte qu'elle avait au sortir de la mer. Cette couleur est chargée de veines noires, le ventre est gris blanc avec quelques veines rouge clair; mais, je le répete, ces couleurs ne sont point absolument uniformes dans tous les poissons d'un même genre.

75. QUANT au poisson que M. Barry a fait dessiner, il approche beaucoup de celui qu'on voit *pl. II, fig.* 2, excepté que celui de M. Barry est sur une plus grande échelle, ce qui m'engage à mettre ici les principales dimensions de sa *rascasse.*

76. SA longueur totale est dix pouces neuf lignes; du bout du museau au centre des yeux, il y a un pouce quatre lignes; du bout du museau à l'articulation des nageoires branchiales, trois pouces; l'étendue du grand

aileron du dos à ſon attache au corps, quatre pouces; les dix premiers rayons étaient gros, durs, piquans & fort écartés les uns des autres; le reſte de cet aileron était formé d'environ huit rayons flexibles, & plus rapprochés les uns des autres.

77. L'AILERON de derrierre l'anus, qui n'avait qu'un pouce d'étendue à ſon attache au corps, était formé de rayons ſouples; l'aileron de la queue était coupé quarrément; la longueur du plus long rayon était d'un pouce & demi. Les nageoires branchiales avaient une forme arrondie, la longueur du plus long rayon était de huit à dix lignes; les articulations des nageoires de deſſous le ventre étaient un peu plus vers l'anus que celle des branchiales. La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb du commencement de l'aileron du dos vers E était de deux pouces neuf lignes; à l'à-plomb de F d'un pouce onze lignes, à l'à-plomb de G un pouce. M. Barry remarque qu'il y a des *raſcaſſes* plus grandes que celles que nous venons de décrire, puiſqu'on en prend qui peſent plus de vingt onces.

78. CES poiſſons occaſionnent des piquures très-douloureuſes; quelques-unes même ont été ſuivies d'accidens fâcheux, ce qui a fait penſer qu'elles étaient venimeuſes: néanmoins M. Barry penſe, comme moi, qu'elles ne le ſont pas, & il s'autoriſe du ſentiment de pluſieurs célebres médecins & chirurgiens, qui ont examiné ces piquures avec toute l'attention poſſible. Il y a tant d'épines à la tête de ces *raſcaſſes*, qu'il eſt bien difficile d'éviter d'en être piqué, ſur-tout lorſqu'on veut arracher les guignes, & lorſque le poiſſon n'eſt pas entiérement mort; car dans ce cas, il entre dans des mouvemens convulſifs qui rendent les piquures preſqu'inévitables.

79. POUR ce qui eſt de la *raſcaſſe* rouge, c'eſt un poiſſon de haute mer qui fréquente les grands fonds. M. Barry en dit peu de choſe; je crois que c'eſt la crabe de Biarritz qu'on trouve repréſentée ſur la *pl. IV, fig.* 1. On prétend que, quand les chaleurs ſe font ſentir, elles quittent les grands fonds, & gagnent les rochers du bord de la mer, où elles dépoſent leurs œufs, & qu'elles retournent dans les grands fonds auſſi-tôt qu'elles ſentent le froid.

80. A l'égard de la *raſcaſſe* blanche, M. Barry n'en dit preſque rien; mais je crois que c'eſt le poiſſon que quelques auteurs ont nommé *raſcaſſa bianca* ou *uranoſcopus*, qu'on voit repréſenté ſur la *planche VI*, & dont nous avons amplement parlé à l'article précédent. Enfin, M. Barry dit qu'on met en Provence au nombre des *raſcaſſes* les poiſſons qu'on y nomme *ſcorpeno* ou *ſcorpene*; ainſi tout ce que je viens de dire juſtifie ce que j'ai avancé au commencement de cet article, ſavoir, que la dénomination de *raſcaſſe* eſt un ſurnom qu'on donne en Provence & en Languedoc à différens poiſſons de la famille des ſcorpions.

CHAPITRE IV.

Des rougets & de leurs différentes eſpeces ; rubelliones. (6)

INTRODUCTION.

81. COMME on a ſouvent donné le nom de *rouge* ou *rouget* à des poiſſons d'eſpeces fort différentes, parce qu'on rangeait dans cette famille les poiſſons où le rouge était la couleur dominante, il en a réſulté beaucoup de confuſion. Par exèmple, on y a compris l'*orphus* ou l'*erythrinus*, parce qu'ils ſont rouges ; mais ce ſont des pagres, dont nous avons parlé dans la quatrieme ſection. On nomme en beaucoup d'endroits *rouget barbet* ou ſimplement *rouget*, le *ſurmulet* dont nous remettons à parler ailleurs, parce qu'il ne reſſemble point du tout aux rougets-grondins, dont nous nous occuperons dans ce chapitre. Mais en ſe reſtreignant aux poiſſons qui paraiſſent convenir à la famille des rougets-grondins proprement dits, il reſtera encore un nombre aſſez conſidérable de variétés. Quelques-uns comptent dix à douze ſortes de ces rougets-grondins, & nous appercevrons que, ſi l'on a ſcrupuleuſement égard à de petites variétés dans la couleur, leſquelles dépendent ſouvent de l'âge des poiſſons, de la nature des eaux où ils ont vécu, & de la nourriture dont ils ont fait uſage, on pourrait en augmenter beaucoup le nombre ; mais comme nous nous propoſons de ne parler que de ceux que nous avons été à portée de connaître, ou par nous-mêmes, ou par nos correſpondans, nous reſtreindrons à un plus petit nombre les eſpeces ou variétés dont nous traiterons dans ce chapitre. Celles que nous venons d'annoncer, ont engagé les auteurs & encore plus les pêcheurs, à leur donner des noms particuliers. Par exemple, comme quelques-uns ont au bout du muſeau deux prolongations oſſeuſes aſſez conſidérables, des auteurs croyant y trouver quelques reſſemblances avec la lyre des anciens, les ont nommés *lyre*, lyra, ou *citharus*, quoique ce nom de *citharus* ait encore été donné à un poiſſon plat du genre des turbots & des ſoles, très-différent du rouget-grondin, qui eſt rond.

82. COMME il y en a qui en nageant, ou même quelques minutes après qu'ils ſont tirés de l'eau, font un bourdonnement ou un bruit aſſez ſenſible, on les a nommés en beaucoup d'endroits *grondins*, *groneau*, *grogneau*, *gourneaut* ou *organeau*. Ce bourdonnement n'eſt cependant point particulier à cette eſpece de poiſſons excluſivement à tous autres ; car j'en rapporterai de très-

(6) En allemand *Rothfeder*,

différens

différens qui font entendre un bruit à peu près pareil. Quelques auteurs, entr'autres Rondelet & Geſner les ont nommés *cuculus*, parce qu'il leur a paru que ce bruit reſſemblait au chant de l'oiſeau nommé *coucou ;* mais j'avoue que cette comparaiſon me paraît bien peu exacte. Pluſieurs de ces poiſſons ont la tête plus groſſe que d'autres de même eſpece, ce qui a engagé des auteurs à les nommer *cabotte*, *capito* ou *capon ;* mais ce nom convient auſſi à quantité de poiſſons très-différens des rougets-grondins, particuliérement au muge.

83. JE crois me rappeller qu'à Oleron on nomme le grondin *pyrelong* ou *perlan*. Ce n'eſt pas tout, ſouvent on donne différens noms à une même eſpece de poiſſon ; nous avons déjà dit qu'on donnait en Bretagne le nom de grondin au poiſſon appellé ſur les côtes de haute Normandie *rouget :* cette dénomination de *grondin* eſt adoptée au Croiſic, à Calais, à S. Jean-de-Luz, & en pluſieurs autres endroits. A Breſt & en d'autres ports on en diſtingue de deux eſpeces ; un rouge qui ſe tient au large & dans les grands fonds, c'eſt le meilleur, & l'on prétend qu'il ne fait point entendre de grognement comme le petit qui eſt gris & qui ſe tient au bord de l'eau près de la ſurface ; c'eſt peut-être pour ces raiſons qu'on entend ſon grognement, qui ne ſerait pas ſenſible s'il était plus éloigné. Quoi qu'il en ſoit, il n'eſt pas à beaucoup près auſſi eſtimé que le rouge ; mais ces variétés dans les couleurs peuvent dépendre de différentes circonſtances : il y a des différences plus frappantes, & qui méritent plus d'attention ; par exemple, en pluſieurs endroits, particuliérement à Antibes, il y a un grand rouget qu'on nomme *gallinette* (*). En quelques endroits de la Bretagne, il y a un petit poiſſon ſeulement de trois ou quatre pouces de longueur, qui paraît être de la famille des grondins : on le nomme *mort-ſec.*

84. ON m'a envoyé des côtes de haute-Normandie un petit rouget qu'on nomme au Havre *baſtard ;* de plus, un aſſez gros qu'on nommait *bellicant ;* d'autres plus petits, mais peu différens du bellicant, qu'on nomme l'un *imbriaque*, & l'autre *bricotte*. Je ne finirais point, ſi j'entreprenais de détailler toutes les variétés qu'on peut remarquer dans cette famille de poiſſons. Par exemple, ceux qui prétendent que la mer répand des étincelles aux endroits où ils nagent en troupe, les ont nommés *lucerna* ; en Provence *belugo*, parce qu'en patois *belucques* ſignifie une *étincelle de feu :* mais cela n'eſt pas particulier aux rougets-grondins.

85. ON leur a encore donné beaucoup d'autres noms, comme *corvus* à ceux qui tirent au noir, *milan*, *milvus*, *milvago*, à ceux qui ont le muſeau un peu plus alongé que les *corvus*, &c. &c.

(*) M. de la Courtaudiere m'en a envoyé un très-gros, que les Baſques nomment *bourreau.*

86. A mon égard, ne faiſant point attention à ces petites différences, comme les rougets-grondins ont la tête aſſez groſſe & longue, garnie d'aiguillons qu'on apperçoit principalement aux bords des opercules des ouies; comme leurs yeux fort grands ſont élevés ſur la tête, accompagnés de quelques pointes, & ſéparés l'un de l'autre au crâne par un ſillon; comme leur gueule eſt aſſez grande, garnie de petites dents, & les opercules terminés par des angles ſaillans plus ou moins pointus; toutes ces particularités qui conviennent aſſez aux poiſſons dont j'ai parlé au commencement de cette ſection, m'ont engagé à les comprendre dans la famille de ceux que j'ai nommés *zeus*, quoiqu'à la plupart l'aileron du dos ſoit ſenſiblement diviſé en deux parties formant deux ailerons; mais je prie qu'on ſe rappelle que j'ai dit au commencement de cette ſection, que la famille des *zeus* devait faire un paſſage des poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos, à ceux qui en ont deux: prévenu de cela, j'entre dans les détails.

87. Néanmoins, je crois qu'il n'eſt pas ſuperflu de le répéter: les dénominations de *rouget* qu'on donne aux poiſſons qui ont les écailles rouges, celle de *barbarin* qu'on donne à ceux qui ont des barbillons à la tête, celle de *grondin* qu'on attribue à ceux qui font entendre une ſorte de mugiſſement, toutes ces dénominations ne caractériſent point une eſpece de poiſſon, puiſqu'elles conviennent à nombre de poiſſons de différentes eſpeces; néanmoins, pour ne point aller contre l'uſage, nous ſerons obligés d'en donner quelques-unes.

Article premier.

Du rouget-grondin. (7)

88. J'appelle ce poiſſon, *pl. I, fig. 6, rouget*, parce que c'eſt ainſi qu'on a coutume de le nommer ſur les côtes de haute-Normandie & ailleurs, ainſi que dans les marchés de Paris, où il s'en trouve aſſez communément dans la ſaiſon. J'y ajoute l'épithete de *grondin*, pour le mieux caractériſer, d'autant qu'il eſt connu ſous cette dénomination en Bretagne, ainſi qu'en beaucoup d'autres endroits; d'ailleurs cela me paraît convenable, pour qu'on ne le confonde pas avec le *ſurmulet* qu'on nomme ſouvent *rouge* ou *rouget*.

89. Le poiſſon que nous nommons *rouget-grondin* eſt à peu près rond, à petites écailles & à arêtes. Celui que je vais décrire, qui était d'une taille commune, avait du bout du muſeau A à l'extrêmité de l'aileron de la queue B, onze pouces; leur groſſeur ordinaire eſt celle des harengs; il y en a de plus

(7) Ce poiſſon a quelque reſſemblance avec le poiſſon volant; mais il en differe par la bouche, les nageoires & les écailles.

petits, & auſſi de plus gros : la tête de A en E, avait deux pouces neuf lignes de longueur ; les opercules étaient formés de deux feuillets qui ſe recouvraient ; le feuillet de deſſous était adhérent au corps du poiſſon, celui de deſſus pouvait s'élever pour laiſſer échapper l'eau qu'il avait aſpirée : il y avait à la partie ſupérieure des opercules ou vers le dos auprès de E une pointe, & auſſi une ou deux plus bas ; car toute la partie baſſe de l'opercule vers P était dure, anguleuſe & plus ou moins garnie de piquans ; à un pouce neuf lignes du muſeau était le centre de l'œil C ; il était grand, vif & fort élevé ſur la tête ; la prunelle était noire & bordée d'un diſque rouge clair, ayant des reflets couleur d'or ; au-deſſus des orbites C était ſur le crâne une éminence un peu circulaire, ſaillante & oſſeuſe, ſur laquelle il y avait quelques pointes ; & entre ces éminences que je nomme *orbitaires*, on appercevait ſur le crâne un enfoncement en forme de gouttiere, qu'on ne peut découvrir dans la *figure*.

90. DEPUIS C juſqu'à l'extrêmité A du muſeau, la tête forme une eſpece de ces moulures que les menuiſiers nomment *doucine*, ſur laquelle en O eſt l'ouverture des narines. La gorge de cette doucine, ou la partie O qui eſt vers les narines, eſt tantôt plus, tantôt moins profonde ; & ſuivant cette circonſtance, le muſeau eſt plus ou moins pointu ; la gueule était grande, les mâchoires garnies de petites dents ou aſpérités, on en ſentait même avec le doigt des paquets dans l'intérieur de la gueule, ainſi que ſur ce qu'on regarde comme la langue, qui eſt courte, dure, preſqu'oſſeuſe, & n'eſt ſuſceptible que de peu de mouvement. Les mâchoires étaient bordées extérieurement par une levre molle qui ne paraît point quand la gueule eſt fermée, mais qui ſe dilate beaucoup quand elle s'ouvre. L'extrêmité A de la mâchoire ſupérieure eſt coupée preſque quarrément, quelquefois un peu échancrée en cet endroit ; la mâchoire inférieure eſt la ſeule mobile, elle eſt mince & un peu plus courte que la ſupérieure.

91. LES os ou cartilages durs qui forment le deſſus de la tête, ne ſont couverts que par une peau dure & chagrinée ; il y a ſur le dos, au défaut de la tête, un aileron triangulaire E F, compoſé de ſept à huit nervures terminées en pointes fort piquantes ; la plus grande de ces nervures a un pouce ſix lignes de longueur, & la baſe de cet aileron, à ſon attache au corps, a à peu près la même étenduc ; la membrane qui les unit eſt de couleur rouge : environ quatre lignes plus vers l'arriere il y a un autre aileron F G, formé de dix-ſept nervures qui ne ſont ni auſſi longues, ni auſſi dures, ni auſſi piquantes que les autres ; les plus longues n'ont guere que neuf lignes, & elles diminuent graduellement de longueur, en approchant de la queue : l'étendue de cet aileron de F en G eſt de trois pouces quelques lignes ; à environ neuf à dix lignes de l'extrêmité G de cet aileron, commence celui

de la queue, dont les rayons des côtés ſont un peu plus longs que ceux du milieu, ainſi cet aileron n'eſt pas exactement coupé quarrément : néanmoins, quand au ſortir de l'eau on l'étend, il eſt preſque quarré. Les rayons des ailerons du dos ſont implantés dans une rainure qui s'étend depuis E juſqu'à G: elle eſt bordée des deux côtés par une file de petites terbercules dures.

92. L'ANUS A H eſt un peu plus du côté A de la tête que du côté B de la queue. Depuis H juſqu'à I, il y a un aileron formé de treize à quatorze rayons, dont les plus grands ont au plus neuf lignes de longueur. Sur la partie blanche de deſſous le ventre, on apperçoit à l'inſertion de chacun de ces rayons un petit point brun : derriere chaque ouie, il y a une grande nageoire D, formée à peu près de douze rayons : l'articulation de la nageoire D eſt aſſez large, & les rayons s'écartent vers leur extrêmité D, où cet aileron prend une forme arrondie : ſous la gorge eſt une autre nageoire K, longue d'un pouce neuf lignes, formée d'environ ſix nervures larges & rameuſes. Toutes les nervures, tant des ailerons que des nageoires, ſont jointes par des membranes fort minces qui ont une teinte rouge plus ou moins foncée : les nageoires ſont rouges en-deſſus & blanches en-deſſous : ſous la gorge auprès de L, il y a de chaque côté trois gros barbillons ſouples, dont le plus long a environ deux pouces de longueur ; ces barbillons ont fait nommer en quelques endroits ce poiſſon *barbarin ;* mais cette dénomination convient mieux au *ſurmulet* qui les a au menton. Ils ſont rouges à leur attache au corps, blancs à leur extrêmité : ils paraiſſent à travers le jour comme formés d'articulations. Les pêcheurs prétendent qu'ils leur ſervent à s'attacher aux corps ſolides qui ſont à leur portée, ce qui ne me paraît pas probable. M. Fougeroux de Bondaroy a trouvé ſur les côtes de Picardie un de ces poiſſons qui avait d'un côté trois barbillons, & de l'autre ſeulement deux : ce peut être une variété, ou cela peut venir de ce que ce poiſſon, dans ſa jeuneſſe, en aurait perdu un par quelqu'accident : quoi qu'il en ſoit, en pluſieurs endroits, comme je l'ai dit, ces barbillons font nommer aſſez mal-à-propos ce rouget *barbarin.* Depuis le bout du muſeau juſqu'à H, le poiſſon conſerve à peu près la même groſſeur ; mais enſuite il va en diminuant graduellement & beaucoup juſqu'à la queue, où il eſt fort mince : ſon diametre vertical vers l'extrêmité des ouies, eſt d'un pouce dix à onze lignes ; à l'endroit du corps où il eſt le plus gros, vers H, il eſt d'un pouce ſix lignes, & vers N au plus de ſix lignes.

93. LES raies latérales M, N ſont fort ſenſibles, & garnies de petites dents comme celles d'une ſcie. Ce poiſſon a des écailles ſi petites, ſi minces, ſi fines & ſi ſerrées les unes contre les autres, qu'on ne les apperçoit qu'après avoir gratté fortement. La couleur des rougets-grondins varie beau-

coup ; les jeunes, au ſortir de l'eau, ſont ſouvent d'un rouge vif couleur de roſe ; il y en a qui ſont d'un rouge foncé avec des taches aurores tant ſur la tête que ſur le corps. En approchant du ventre, ces couleurs s'éclairciſſent, & le blanc domine, de ſorte que le deſſous du ventre eſt d'un très-beau blanc : les ailerons & les nageoires participent des mêmes couleurs. La membrane qui unit les rayons de la queue eſt plus épaiſſe & plus forte que celle des nageoires branchiales ; la plus mince eſt à l'aileron du dos.

94. L'AILERON de derriere l'anus & celui de la queue ſont blancs du côté du ventre, excepté à leur extrêmité, où il y a un peu de rouge très-vif. Comme la groſſeur de ces poiſſons diminue beaucoup du côté de la queue, & comme leur tête eſt fort groſſe, il y a peu à manger, à moins qu'ils ne ſoient gros.

95. QUOIQUE les rougets-grondins ne ſoient pas de paſſage, la ſaiſon où ils ſont les meilleurs, eſt le printems & l'été, dans les mois de juin & de juillet : alors leur chair eſt blanche, ferme ſans être coriace, & ſe leve par écailles. Ce poiſſon a encore l'avantage de n'avoir preſque pas d'arêtes : c'eſt donc un fort bon poiſſon, qu'on ſert ſur les meilleures tables quand il eſt gros. Il faut remarquer que, quand il eſt cuit, ſes couleurs ſe diſtinguent encore, quoiqu'elles ſoient plus ternes : au reſte, il faut prévenir que ce que nous venons de dire des couleurs, eſt ſujet à beaucoup de variations ; car j'en ai vu de nouvellement pêchés, qui n'avaient preſque point de rouge ; néanmoins la plupart, au ſortir de l'eau, ont de très-belles couleurs.

96. SUR les côtes du Havre, on en prend à la dreige : on en trouve dans les parcs & les filets tournans, & auſſi aux cordes, pêle-mêle avec d'autres poiſſons, tels que les maquereaux, les merlans, &c. Ils ſont fort communs en Provence & en Bretagne, auprès de Breſt, où l'on en prend beaucoup avec des tramaux : on s'établit pour cette pêche principalement depuis la pointe de Penmarck, juſqu'à celle de Toulinguet, au-dehors de Camaret.

97. SUIVANT ce que nous venons de dire d'après nos obſervations, qui ſe trouvent d'accord avec ce que m'a écrit M. Viger, lieutenant général de l'amirauté à Caen, & M. le Teſtu, tréſorier des invalides de la marine à Dieppe, le grondin eſt de toute beauté dans l'eau : lors même qu'il eſt tiré de l'eau, & que le ſoleil donne deſſus, on apperçoit des reflets de couleurs variées qui font le plus bel effet : il conſerve ces couleurs aſſez long-tems, ſur-tout lorſqu'il a été pêché à la ligne & au large. Comme tous les rougets n'ont pas ces belles couleurs, on en a voulu faire différentes eſpeces : mais MM. Viger & le Teſtu ont remarqué très-judicieuſement que les mêmes poiſſons qu'on a pêchés avec le filet de la dreige ou celui du chalut, ayant été froiſſés, fatigués & même meurtris, ont preſque perdu leurs belles couleurs. Ce n'eſt pas tout ; ceux qu'on prend au bord de la mer dans les bas

parcs, quoique meilleurs que ceux qui ont été fatigués dans les filets traînans, n'ont pas à beaucoup près des couleurs auſſi vives & auſſi ſéduiſantes que ceux qu'on prend au large, ſur-tout avec des haims; ceux-ci ſont, ſans contredit, les plus recherchés; ils ont de plus l'avantage de pouvoir être tranſportés aſſez loin. Les remarques de MM. Viger & le Teſtu me font ſoupçonner que les pêcheurs n'ayant pas fait attention aux circonſtances qui ont frappé ces meſſieurs, ont regardé comme des différentes eſpeces de rougets des poiſſons qui avaient été pêchés, les uns au large, les autres près la côte, les uns avec des filets traînans, & les autres avec des haims & des tramaux. Il y en a qui veulent diſtinguer les grondins des vrais rougets; mais j'avoue que je n'ai pas pu appercevoir entre les poiſſons qu'on me préſentait, des différences bien marquées, & il m'a paru que le grondin de Bretagne eſt le vrai rouget de haute-Normandie : les petites différences qu'on croit appercevoir n'étaient que des variétés accidentelles, dont j'ai parlé plus haut.

98. Quoique je me ſois aſſez étendu ſur la deſcription du vrai rouget-grondin, on trouvera à l'explication des figures quelques détails anatomiques qui ſerviront à donner une idée des viſceres des poiſſons de cette famille. J'eſſaierai d'être beaucoup plus abrégé à l'égard des autres eſpeces de rougets; & pour éviter de trop multiplier les gravures, je me bornerai à en repréſenter quelques-uns en petit.

99. Après avoir amplement parlé du vrai rouget-grondin, je vais dire quelque choſe de pluſieurs variétés de ce poiſſon qu'on a coutume de regarder comme étant des eſpeces différentes; mais avant de terminer cette matiere, je vais faire une petite digreſſion pour diſcuter ce qui occaſionne le grognement des grondins, & auſſi la lumiere que quelques-uns produiſent en nageant, ce qui leur a fait donner par quelques-uns le nom de *lucerna*.

100. Tous les auteurs & les pêcheurs parlent d'une eſpece de ronflement ou de mugiſſement que font les poiſſons qu'on a nommés pour cette raiſon *grondins*. Les uns prétendent qu'ils font entendre ce bruit lorſqu'ils ſont dans l'eau raſſemblés par bande, & même quelques inſtans après qu'ils ſont ſortis de l'eau; d'autres ſoutiennent que ce mugiſſement n'eſt ſenſible que quand on les tire de l'eau; c'eſt, diſent-ils, un cri plaintif qu'on peut comparer à celui que font certains animaux terreſtres qui mugiſſent, comme l'on dit, entre leurs dents : quelques-uns comparant ce bruit à celui des porcs, ont pour cette raiſon nommé ces poiſſons *grogneux* ou *grognauds*. Je ne vois pas quelle reſſemblance il peut y avoir de ce mugiſſement avec le chant de l'oiſeau nommé *coucou;* néanmoins comme ce bruit fait quelquefois *cou* qui étant répété fait *coucou*, quelques-uns ont nommé le grondin *cuculus*. Quoi qu'il en

ſoit, c'eſt ce renflement, ce grognement, enfin ce bruit, qui a fait nommer aſſez généralement ces poiſſons *grondins :* mais ce qui eſt embarraſſant, & ce que j'aurais deſiré connaître, c'eſt d'où vient ce bruit. Quelques-uns ont cru que c'était de l'air qui était renfermé dans leur corps, qui s'échappait quand ils faiſaient de grands mouvemens. On objecte que, par la diſſection, on ne découvre rien qui annonce un organe vocal ; mais comme cette eſpece de grognement n'offre rien d'articulé ni d'harmonieux, il ne paraît pas exiger une complication d'organes, telle qu'on l'apperçoit dans la diſſection de quantité d'animaux : néanmoins, comme ce bruit n'eſt ſenſible que quand les poiſſons ſont très-agités, par exemple, lorſqu'ils ſont pourſuivis par des poiſſons voraces, on a imaginé qu'il pouvait être produit par le mouvement rapide de leurs nageoires, comparant ce bourdonnement à celui que font certains ſcarabées en volant, ou ces mouches qu'on nomme *bourdons ;* mais cette cauſe phyſique ne peut pas avoir lieu quand les poiſſons ſont dans la corbeille des pêcheurs ; & pluſieurs aſſurent qu'il n'eſt jamais plus ſenſible qu'au moment où on les tire de l'eau : car dans cette circonſtance, le mouvement des nageoires eſt interrompu, & ne peut produire aucun bruit. D'autres veulent que le bourdonnement à la mer ne ſe faſſe entendre que quand les bandes ſont conſidérables, & près de la ſuperficie de l'eau ; & ils aſſurent que ceux qu'on prend au large & dans les grands fonds, qui ſont les plus rouges & les meilleurs, ne font entendre aucun bruit ; de ſorte qu'il n'y a que ceux qui fréquentent les bords de la mer près la ſuperficie de l'eau, qui faſſent entendre leur mugiſſement.

101. JE me borne à expoſer les faits qui ſont venus à ma connaiſſance ; car, j'en ai déjà fait l'aveu, je n'ai point été à portée de faire les obſervations & les expériences qui auraient pu me conduire à découvrir la cauſe du bourdonnement dont il s'agit : mais je ſuis bien certain que cette propriété n'eſt pas réſervée aux grondins ; je connais pluſieurs poiſſons très-différens, qui ſe font entendre d'une façon bien plus ſenſible : ainſi, je le répete, ce ronflement n'eſt pas un caractere diſtinctif des grondins ; néanmoins il eſt aſſez ſenſible pour que la dénomination de *grondin* ſoit admiſe en Bretagne, en Flandre, à Saint-Jean-de-Luz, & même dans pluſieurs ports de la Méditerranée. Ce nom ne convient point au ſurmulet, dont nous parlerons dans une autre ſection. J'ajoute que, ſi en quelques endroits on donne le nom de *barbarin* au grondin, c'eſt mal-à-propos, cette dénomination convenant bien mieux au ſurmulet ; nous le ferons voir à l'endroit où nous parlerons de ce poiſſon.

102. *Sur la lumiere qu'on a prétendu que répandent les grondins.* J'AI dit qu'on prétendait qu'il y avait des rougets qui répandaient de la lumiere en nageant, & que pour cette raiſon on les avait nommés *lucerna*. Je n'ai point été à portée de faire des obſervations expreſſes ſur ce phénomene ; mais je

ſais qu'il n'eſt pas particulier aux rougets ; & j'ai dit dans le cours de cet ouvrage, qu'il y a des poiſſons qui rendent la mer ſi lumineuſe qu'elle indique aux pêcheurs le lieu où il faut les aller chercher.

103. M. le Teſtu dit qu'on n'apperçoit point cette lumiere des rougets auprès de Dieppe, & il en donne pour raiſon que, dans ces parages, ces poiſſons ne ſe raſſemblent point par bancs, & que preſque tous ſe tiennent dans les grands fonds, où on va les chercher, ſoit avec les haims, ſoit avec le filet de la dreige. Néanmoins après tout ce que diſent les auteurs, & ce que j'ai appris de mes correſpondans, je ne puis douter de l'exiſtence de cette lumiere ; mais il me paraît probable qu'elle n'eſt pas produite par les grondins qui communément ne vont pas par bancs, mais par les rougets-barbets ou ſurmulets, dont je parlerai dans une autre ſection. Quoi qu'il en ſoit, je crois que cette lumiere ne vient point des poiſſons qui étincelent, comme pluſieurs le prétendent, mais de l'eau de la mer qu'on fait qui devient lumineuſe, ſurtout dans certains tems, pourvu qu'on l'agite : car ſi dans ces circonſtances, & lorſque la mer eſt tranquille, on porte dans un lieu obſcur un ſeau où il y ait de l'eau de la mer, & qu'on l'agite, ne fût-ce qu'avec la main, ou encore mieux en verſant dedans & de haut de la même eau qu'on aura conſervée dans une cruche, toute l'eau devient lumineuſe. M'étant trouvé la nuit dans une galere qui voguait à la rame, l'eau ainſi agitée répandait une telle quantité de lumiere qu'il ſemblait voir des flots enflammés : ainſi je crois que la lumiere qu'on apperçoit aux endroits où il y a des bancs de poiſſons, réſulte de l'agitation que les poiſſons en nageant occaſionnent à l'eau de la mer, & ne provient point d'étincelles qui ſortent du corps des poiſſons. Ayant communiqué ces idées à M. le Teſtu, non-ſeulement elles lui ont paru très-probables ; mais cet obligeant correſpondant m'a fait part de pluſieurs obſervations qui confirment celles que je viens de rapporter. Quelques-uns aſſurent avoir obſervé ſur les bancs de grondins une ſubſtance aſſez ſemblable à de l'huile qui flottait ſur l'eau, & ils ont cru que c'était cette viſcoſité qui produiſait la lumiere ; mais on apperçoit dans les tems calmes & dans la ſaiſon du frai des harengs une pareille ſubſtance qui flotte ſur l'eau, ſans qu'on découvre aucune lumiere. Comme ces poiſſons ont des écailles très-brillantes, on a ſoupçonné qu'elles réfléchiſſaient la lumiere que d'autres croient être produite par les poiſſons ; mais cette lumiere eſt d'autant plus ſenſible que les nuits ſont plus obſcures : ainſi je perſiſte à croire qu'il en faut revenir à l'agitation de l'eau de la mer.

104. Des phyſiciens attribuent la lumiere qui ſort de l'eau de la mer, à un nombre prodigieux d'inſectes lumineux qui vivent dans cet élément, & il y a des expériences qui ne permettent pas de révoquer en doute l'exiſtence de ces animaux. D'autres ſoutiennent qu'il y a dans l'eau de la mer une

une ſubſtance phoſphorique qui produit cette lumiere, & leur ſentiment eſt appuyé d'obſervations qui méritent bien qu'on y ait confiance. Enfin, il y en a qui penſent, & je ſuis diſpoſé à adopter leur ſentiment, que ces deux cauſes ſe réuniſſent pour produire le phénomene dont on cherche l'explication. Comme beaucoup de phyſiciens ont jugé cet objet digne de leur attention, il y aurait matiere à faire ici une diſſertation étendue & intéreſſante; mais j'éviterai de m'en occuper, pour ne point perdre de vue mon objet; (8) & je vais parler des différentes eſpeces de rougets-grondins qui ſont venus à à ma connaiſſance. Quoiqu'exactement parlant, la plupart ne ſoient que des variétés, nous avons jugé à propos de les faire connaître, & d'indiquer les noms qu'on leur donne dans les endroits où l'on en fait la pêche.

ARTICLE II.

Des rouges-tumbes.

105. CE poiſſon, *pl. VII*, *fig.* 2, qu'on nomme ſur les côtes de haute-Normandie, ainſi qu'en pluſieurs autres endroits, *rouge-tumbe*, reſſemble au rouget-grondin par le nombre, la forme & la poſition tant des ailerons que des nageoires, & par les barbillons qui ſont au nombre de trois de chaque côté. A l'égard de l'aileron du dos, la partie voiſine de la tête eſt formée de rayons très-piquans, ceux de la partie poſtérieure le ſont beaucoup moins; cependant ils paraiſſent proportionnellement un peu plus forts que ceux de la plupart des rougets-grondins. On prend ſur les côtes de haute-Normandie des rouges-tumbes qui ont huit ou dix pouces de longueur. La *figure* 2 repréſente la tête d'un de ces poiſſons. C'eſt vers le carême qu'on prend les plus grands, principalement ſur les côtes d'Angleterre, près de Torbay. Je n'ai point vu de ces gros, mais je ſoupçonne qu'ils reſſemblent au poiſſon *fig.* 1, qui m'a été envoyé de Saint-Jean-de-Luz. Je préviens que tous les poiſſons de la famille des grondins n'ont pas au bout du muſeau l'enfourchement A, *fig.* 1. Le marlarmat, dont nous parlerons dans la ſuite, en a de très longs. Au tumbe de Saint-Jean-de-Luz, *fig.* 1, cet enfourchement eſt beaucoup plus court; d'autres grondins n'en ont point du tout: mais nous ferons

(8) En effet on ne pourrait qu'être un peu ſurpris de trouver dans ce traité une diſſertation qui ſerait ſi étrangere à l'art de prendre des poiſſons, & par cette raiſon je me bornerai à dire que les obſervations les plus exactes concourent à faire penſer que le phénomene dont il s'agit a pour cauſe, non des inſectes lumineux, mais une matiere phoſphorique qui ſe conſume & ſe reproduit continuellement, & dont le principe n'eſt autre choſe que le bitume dont on ſait que l'eau de la mer eſt imprégnée.

remarquer dans la ſuite pluſieurs circonſtances qui empêchent de confondre le malarmat avec le tumbe de Saint-Jean-de-Luz.

106. En général, le tumbe differe principalement du grondin par ſa taille ; il eſt communément plus grand, & ſur-tout plus renflé : à l'égard de la couleur, la plupart ſont d'un très-beau rouge ; mais il y en a où le dos tire au verd ; quelques-uns même n'ont point du tout de rouge ; ce qui s'obſerve quelquefois, comme nous l'avons dit, au rouget-grondin. Le ventre des tumbes eſt blanchâtre, & ſouvent ſur cette couleur on apperçoit du verd.

107. Nous avons dit que les lignes latérales qui ſe voient ſur les grondins, ont des dents piquantes comme celles d'une ſcie ; au tumbe, en paſſant le doigt ſur ces lignes, on ſent quelque choſe de rude, mais rien de piquant ; elles ſemblent ſeulement un petit cordonnet ; la peau eſt fort douce au toucher, on a de la peine à y ſentir des écailles. Au tumbe, l'aileron du dos & celui du ventre ont la même couleur qu'à la partie du corps où ils ſont attachés.

108. L'aileron de la queue, *fig.* 1, eſt en grande partie rouge, & échancré inégalement : comme la couleur des jeunes poiſſons eſt un rouge clair & vif, les tumbes qu'on pêche ſur les côtes de haute-Normandie, ſur-tout ceux qui ont beaucoup de rouge, paſſent pour avoir la chair plus délicate & de meilleur goût que les gros dont nous avons parlé. Quelques-uns même prétendent qu'elle eſt plus délicate que celle de la vive : mais il s'en faut beaucoup que ce ſentiment ſoit généralement adopté. Au reſte, on vend dans les marchés les tumbes indiſtinctement avec les grondins : ſi l'on trouve leur chair moins agréable, leur groſſeur fait qu'on les préfere. Ils ſe prennent fréquemment à la ligne ; & je ſoupçonne que ce poiſſon eſt le même que celui qu'on nomme en quelques endroits de Provence *gourneau.*

Article III.

D'un gros grondin qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz bourreau ; *en termes de pêcheurs*, burraü.

109. M. de la Courtaudiere m'a envoyé un poiſſon qu'on prend dans ſes parages, où on le nomme *bourreau*, probablement parce qu'étant très-hériſſé de vigoureuſes épines, il eſt dangereux de le manier ſans précaution : il a cela de commun avec tous les grondins, n'ayant de différence que du plus au moins, principalement à l'égard des épines, entre leſquelles il y en a d'extrêmement longues ; mais à cauſe de ſa groſſeur, je crois qu'on peut le regarder comme une eſpece de rouge-tumbe. Effectivement, en comparant la deſcription que nous en allons donner avec celle du rouge-tumbe, on

verra que ces deux poiſſons different peu l'un de l'autre. Le bourreau eſt un poiſſon à arêtes, à écailles, & dont le corps approche de la forme des poiſſons ronds, au moins depuis la tête juſqu'à l'anus; car le reſte juſqu'à la queue, diminue graduellement de groſſeur, & eſt un peu applati ſur les côtés; il a, comme les autres grondins, une groſſe tête chargée de pluſieurs aiguillons, entre leſquels il y en a de très-forts.

110. M. de Borda m'en a envoyé un de Biarritz, qui avait dix-ſept pouces de longueur totale: celui que m'a envoyé M. de la Courtaudiere avait ſeize pouces ſix lignes A B, *pl. VII*, *fig.* 1, en y compreuant les deux cornes ou l'enfourchement oſſeux A qui termine le muſeau. Cet enfourchement, qui eſt une prolongation des os du crâne ou de la mâchoire ſupérieure, eſt dur, tranſparent & ſtrié en-deſſus de traits qui, ſe prolongeant juſqu'au bout des cornes, en font paraître les bords comme hériſſés de pointes fines. Pluſieurs eſpeces de grondins ont auſſi un petit enfourchement au bout du muſeau, mais moins conſidérable que celui du bourreau, quoique celui-ci l'ait encore moins grand que le malarmat, dont je parlerai dans la ſuite.

111. DE l'extrêmité du muſeau A au premier rayon D du petit aileron du dos, ce qui forme la tête, il y a près de cinq pouces; la gueule qu'on apperçoit ſous l'enfourchement A, eſt aſſez grande; les mâchoires, tant ſupérieure E qu'inférieure F, ſont bordées de levres épaiſſes, garnies de nombre de petites dents ou d'aſpérités; de l'extrêmité des appendices oſſeux A au centre des yeux C, il y a deux pouces quelques lignes; l'épaiſſeur verticale de la tête priſe à l'à-plomb des yeux était deux pouces ſix lignes; la largeur horiſontale, priſe un peu au-deſſus des orbites, vers G, était d'un pouce cinq lignes; au reſte, à la groſſeur près, la forme de ſa tête était aſſez ſemblable à celle des grondins, dont nous avons amplement parlé au commencement de ce chapitre, elle eſt ſeulement un peu défigurée par les prolongemens oſſeux A dont nous venons de parler. Les yeux ſont preſque ronds, grands, fort élevés ſur la tête; les foſſes orbitaires du crâne ont onze lignes de diametre; il y a ſur le bord de chacun des yeux vers C, une petite pointe d'une ou deux lignes de longueur.

112. A l'égard des opercules, la partie de deſſus, qui forme véritablement l'opercule, eſt mobile; ſes bords H, y compris la pointe qui termine cette partie, ſont à peu près à cinq pouces de l'extrêmité des appendices oſſeux A du muſeau; preſqu'à la hauteur de l'œil, il y un aiguillon dur & piquant d'environ ſept lignes de longueur, & un peu plus vers H; il y a un autre aiguillon encore plus gros & plus long. Cet opercule s'appuie ſur un anneau cartilagineux qui forme le bord des ouies, d'où il part un peu au-deſſus de l'articulation des nageoires branchiales, un aiguillon K fort & piquant, qui a au moins deux pouces trois lignes de longueur; ces

aiguillons ſont hériſſés de rugoſités, ſur-tout vers leur baſe; le grand aiguillon eſt recouvert par la nageoire branchiale quand elle s'épanouit. Sous la gorge, à deux pouces huit lignes du bord de la mâchoire inférieure F, eſt la naiſſance de trois barbillons mous L; le plus long avait environ trois pouces de longueur, un autre deux pouces, le troiſieme dix-huit lignes.

113. LA nageoire M de derriere les ouies avait cinq pouces de longueur, & était formée de onze rayons; les nageoires N de deſſous la gorge, dont les articulations étaient fort près de celles des nageoires branchiales, n'étaient formées que de ſix rayons, dont le plus long était de trois pouces quelques lignes. Le dos était garni de deux ailerons D O & O P, tellement rapprochés l'un de l'autre, qu'on pourrait croire qu'il n'y en avait qu'un; quoi qu'il en ſoit, celui D O qui était formé de neuf rayons très-piquans, avait trois pouces d'étendue à ſon attache au corps: immédiatement derriere & preſque ſans interruption commençait le ſecond aileron O P, qui était compoſé de ſeize rayons flexibles; il avait quatre pouces d'étendue à ſon attache au corps, & ſe terminait en P à un pouce deux lignes de la naiſſance de l'aileron de la queue. Il eſt bon de faire remarquer que tout le long du dos, il y a une rainure aſſez profonde, bordée des deux côtés d'oſſelets durs, pointus & aſſez longs, excepté ceux du côté de la tête, qui étant plus enfoncés dans la chair, ſont pour cette raiſon moins apparens; de ſorte que, quand le poiſſon couche ſes ailerons vers l'arriere, ils ſe logent dans cette rainure, & ne paraiſſent point du tout: alors on n'apperçoit que les oſſelets dont je viens de parler, qui ſont à peu près au nombre de vingt-ſix.

114. L'ANUS R était d'environ deux pouces plus près de la tête que de la queue. Immédiatement derriere l'anus commençait l'aileron de ventre R S qui avait quatre pouces & demi de longueur à ſon attache au corps, étant formé de ſeize rayons ſouples. L'aileron de la queue était fourchu en B, & coupé inégalement; le plus long rayon de la partie Q T qui répondait au dos, avait deux pouces neuf lignes de longueur; le plus long rayon de la partie S Y qui répondait au ventre, avait ſeulement deux pouces quatre lignes.

115. J'AI dit que le bourreau, que je regarde comme un tumbe, eſt proportionnellement plus gros que les autres grondins; la groſſeur de ſon corps eſt à peu près la même depuis l'articulation des nageoires juſqu'auprès de l'anus. Sa largeur verticale à l'à-plomb de D, au commencement de l'aileron du dos, était de trois pouces; la largeur horiſontale, à peu près de deux pouces ſix lignes; la largeur verticale à l'à-plomb de l'anus en R, de deux pouces quatre lignes; la largeur horiſontale d'un pouce dix lignes: l'épaiſſeur verticale à la naiſſance de l'aileron de la queue était de ſept lignes. Ce poiſſon peſait à peu près une livre & demie.

116. A l'égard de la couleur de ſes différentes parties, le corps était d'un rouge vif, le deſſous du ventre blanc ; & aux endroits où l'on appercevait du blanc, on voyait des reflets argentés : l'aileron de la queue était rouge, mais cette couleur était plus vive au milieu qu'aux bords. L'aileron du dos était de couleur rouge, celui du ventre blanc, mêlé de rouge ; les opercules étaient rouges avec des reflets d'or, d'azur & d'argent. La chair de ce poiſſon eſt délicate & de bon goût. On le pêche en grande eau & de la même maniere que les grondins.

117. M. de Borda m'écrit qu'on prend aſſez ſouvent au Cap-Breton une variété du bourreau qu'on nomme ſur ces côtes *gourlin*. Le deſſous des nageoires pectorales de ce poiſſon eſt bleu : ſa couleur n'eſt pas d'un beau rouge, comme celle du bourreau, car elle eſt mêlée de rouge & de brun : ſon muſeau eſt plus court ; les dents en ſont moins ſenſibles. Il paraît être exactement le *corvus* de Salvien.

ARTICLE IV.

De la cabotte.

118. DANS mes tournées en Provence, on me ſervit un poiſſon du genre des grondins, qu'on nommait *cabotte*. Il avait onze pouces neuf lignes de longueur totale, de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure au centre des yeux un pouce ſix lignes, & au-derriere des opercules à peu près trois pouces. La largeur verticale du poiſſon, à l'à-plomb de l'articulation des nageoires de derriere les ouies, était de deux pouces ; à l'à-plomb de l'anus, d'un pouce neuf lignes ; à la naiſſance de l'aileron de la queue, de ſix à ſept lignes. Au reſte il avait, ainſi que les autres poiſſons de cette famille, deux ailerons ſur le dos : le premier du côté de la tête était triangulaire & formé de rayons très-piquans ; au grand aileron qui s'étendait depuis la fin de ce premier juſqu'auprès de celui de la queue, les rayons étaient moins forts & point piquans ; il en était de même de l'aileron de derriere l'anus ; celui de la queue était coupé preſque quarrément : ſur les côtés, derriere les opercules, il y avait deux nageoires aſſez larges, & deux autres plus étroites ſous la gorge : de plus il avait de chaque côté, comme tous les grondins, trois barbillons mous. A une petite diſtance du dos étaient les raies latérales qui étaient un peu rudes au toucher, mais point piquantes ; la tête & le dos étaient d'un brun rougeâtre qui s'étendait aſſez conſidérablement au-deſſus des raies latérales ; le reſte du corps, juſques deſſous le ventre, tirait au blanc.

119. ON voit par cette courte deſcription, qu'à la grandeur près, la *cabotte*

ressemble au rouget-grondin que nous avons décrit, article premier, & je crois que ce qui l'a fait nommer *cabotte*, est que le crâne est assez considérablement élevé au-dessus des yeux. Je ne l'ai point fait graver, parce qu'à certaines circonstances près, dont nous venons de parler, il ressemble fort au grondin-bellicant dont nous allons dire un mot. (*)

ARTICLE V.

Du bellicant.

120. J'AI encore rapporté de Provence un poisson qui ressemble beaucoup à celui que je viens de décrire, excepté qu'il est un peu plus effilé, & que ses nageoires branchiales ne sont pas tout-à-fait aussi étendues; mais son dos, comme on le voit *pl. VI*, *fig.* 3, était bleu, & son ventre blanc. Je crois que c'est cette circonstance du bleu & du blanc qui a paru un habillement militaire, & lui a fait donner le nom de *bellicant*. J'ai un poisson moins gros, qui ressemble beaucoup au bellicant, tant par la forme du corps que par les couleurs; on me l'a nommé en Provence *bricotte;* c'est peut-être un jeune bellicant.

ARTICLE VI.

De la callinette.

121. ON m'a nommé en Provence *galline* ou *gallinette*, un poisson du genre des rougets-grondins; il avait près de quinze pouces de longueur totale, deux pouces de largeur verticale à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales; deux pouces à l'à-plomb de l'anus, & neuf lignes près l'articulation de l'aileron de la queue, qui est coupé quarrément, & formé par douze rayons rameux.

122. LES ailerons du dos & celui de derriere l'anus, ressemblent assez aux mêmes parties du rouge-tumbe, *pl. VII*, *fig.* 1 : les nageoires de derriere les ouies sont fort grandes dans toutes leurs dimensions; les rayons sont rameux, & le plus long a quatre pouces de longueur; il y en a douze qui s'épanouissent comme les bâtons d'un éventail : quand ils sont ainsi ouverts, les nageoires ont trois pouces de largeur; & je crois que, comparant ces grandes nageoires qui font un bel effet, aux ailes d'une poule, on a donné à ce poisson le nom de *galline* ou *gallinette*, poisson qu'il ne faut pas confondre avec la dorée, qu'on appelle *poule* ou *coq de mer*.

123. LES nageoires de dessous la gorge sont beaucoup plus étroites que

(*) On trouvera dans le chapitre des additions & corrections la figure d'un très-petit poisson qu'on nomme *chabot*.

les branchiales, n'étant formées que de cinq à ſix rayons rameux; leur longueur eſt de neuf lignes; à l'égard des barbillons, le plus long était d'un peu plus de trois pouces. Comme la gueule de ce poiſſon eſt fort grande, on apperçoit bien diſtinctement à la mâchoire ſupérieure & à l'inférieure, la forme & la diſtribution tant des dents que de quelques oſſelets chargés d'aſpérités. J'ai conſervé ce poiſſon, mais je ne l'ai point fait graver, pour éviter de multiplier les *figures*, d'autant que c'eſt la grandeur des nageoires branchiales qui le caractériſent principalement.

ARTICLE VII.

De pluſieurs autres poiſſons du genre des grondins.

124. JE vais parler dans cet article de pluſieurs autres poiſſons du genre des grondins, qui m'ont été préſentés ſur les côtes maritimes en différentes provinces, ſous des noms que leur ont aſſigné les pêcheurs : la plupart étaient petits, mais je ne garantis pas qu'on ne pêche point de ces eſpeces qui ſoient plus gros.

125. *Du grondin-teſtard* ou *becard.* LE teſtard, dont je vais donner la deſcription, *pl. VII*, *fig.* 5, differe des autres par la tête : la ſienne eſt courte & arrondie, au lieu que celle de la plupart des poiſſons de cette famille eſt plus ou moins alongée & terminée par un muſeau aſſez menu. On apperçoit ſur le crâne au-deſſus des yeux, un petit applatiſſement que n'ont point les autres rougets ; les nageoires branchiales ſont fort longues ; elles ſont d'un rouge orangé, chargé de mouchetures d'un rouge plus foncé ; les petites nageoires de deſſous la gorge, ainſi que les barbillons, ſont auſſi marquées d'un rouge vif. Pour ce qui eſt du corps, il differe peu de celui des vrais rougets-grondins ; ſeulement à l'aileron du dos, la partie qui eſt du côté de la tête eſt grande proportionnellement à celle qui s'étend du côté de la queue. Je n'en ai point vu de gros, & je ne me rappelle pas d'en avoir mangé ; je trouve ſeulement dans mes mémoires, que ſa chair approche aſſez de celle des vrais rougets-grondins, & qu'on les pêche de même. J'ai encore rapporté de Provence un poiſſon qui reſſemblait aſſez au teſtard ; la ſeule différence qui s'y faiſait remarquer, était que le ſillon de deſſus le crâne entre les deux yeux, était étroit & plus profond que celui du teſtard. On nomme en Provence ce poiſſon *imbriaque.*

126. *Du rouget-grumet.* QUELQUES pêcheurs de haute-Normandie (je crois me rappeller que ce ſont ceux du Pollet) appellent *grumet*, *pl. VII*, *fig.* 3, des rougets qui ſont aſſez gros proportionnellement à leur longueur ; & comme leur chair eſt très-délicate, il y aurait lieu de ſoupçonner que la

groſſeur de leur corps viendrait de ce qu'ils ſont fort gras. Leur dos eſt brun; cette couleur s'éclaircit ſur les côtés qui ſont d'un jaune clair, avec des reflets verdâtres; le deſſous du ventre eſt blanc. On peut regarder toutes ces circonſtances comme des variétés qui ne caractériſent pas une eſpece particuliere de rouget, ſeulement leur tête eſt plus alongée que celle des vrais rougets-grondins, & l'aileron de la queue eſt un peu fourchu.

127. *Du petit rouget-grumelet.* Il y a une autre eſpece de petit rouget, *pl. I, fig.* 7, qu'on nomme *grumelet;* il n'a guere que ſix, ſept, au plus huit pouces de longueur; il a toujours l'air maigre; ſon corps menu fait ſouvent des inflexions. La mâchoire ſupérieure eſt plus longue que l'inférieure, & ſon extrêmité ſe releve en-haut. Le crâne fait une boſſe conſidérable au-deſſus des orbites; l'aileron de la queue eſt fort échancré, mais la diviſion qui répond au dos, eſt plus grande que celle qui eſt la prolongée du ventre.

128. *Du rouget-bâtard* ou *calumet.* Je ne connaiſſais qu'imparfaitement le rouget-bâtard, mais M. le Teſtu m'en a envoyé un que les pêcheurs de la côte de Normandie nomment *calumet.* Il a quelque reſſemblance avec le teſtard, *fig.* 5, par ſa tête qui eſt arrondie, & par ſon muſeau qui eſt camus; il eſt très-rouge, & cette couleur ſe fait appercevoir même dans la gueule, ſur-tout au palais. Les raies latérales ſont dentées finement; & quoiqu'il ait de petites écailles, ſa peau eſt rude au toucher. On n'en prend guere à la ligne, mais il ſe maille volontiers.

CHAPITRE V.

De pluſieurs poiſſons qui ont encore quelques rapports avec les rougets-grondins.

129. Les poiſſons que je comprends dans ce chapitre, ne ſont proprement pas des rougets-grondins; mais ils en approchent tellement, que beaucoup d'auteurs les ont compris dans la même famille: je crois donc d'autant plus convenable d'en faire un chapitre particulier, que les variétés de rougets-grondins qui ſont dans le précédent, ſont déjà en grand nombre.

Article premier.

Du malarmat.

130. Belon a cru appercevoir dans la forme du malarmat celle du poiſſon que les anciens ont nommé *lyra*, parce qu'on avait cru lui trouver quelque

que rapport avec la lyre, inſtrument de muſique. Rondelet n'admet pas ce ſentiment en entier, & ſoupçonne que notre malarmat eſt le cormeta dont parle Pline. Ce poiſſon, *pl. VI, fig.* 4, eſt preſque blanc ſous le ventre; ſon corps eſt d'un beau rouge, mais cette couleur ſe diſſipe peu de tems après qu'il a été tiré de l'eau. Quoi qu'il en ſoit, cette couleur rouge, ſa grandeur, la poſition de ſes yeux, celle des nageoires de derriere les ouies & de deſſous la gorge DE, ont engagé les auteurs à le mettre au nombre des rougets-grondins; il a de plus, ainſi que les poiſſons de cette famille, des barbillons F à l'articulation des nageoires branchiales; mais au lieu que tous les rougets-grondins dont nous avons parlé en ont conſtamment trois de chaque côté, le malarmat n'en a que deux.

131. IL a ſous le ventre, derriere l'anus, un aileron IK, & un grand GH ſur le dos; mais au lieu qu'à tous les rougets-grondins le grand aileron du dos eſt diviſé dans ſa longueur en deux parties aſſez diſtinctes au moins par la forme des rayons, qui ſuffiſent pour indiquer deux ailerons, comme on le voit au *bourreau*, *pl. VII*, *fig.* 2; au contraire, l'aileron GH du malarmat ſe prolonge dans toute ſa longueur ſans interruption ſenſible.

132. LE corps du malarmat va aſſez réguliérement en diminuant depuis les ouies juſqu'à la queue; mais au lieu d'être rond comme aux grondins, ſon corps eſt à huit pans; chaque face eſt bordée de raies ſaillantes formées par des crochets piquans qui ſont partie des écailles: aux grondins les écailles ſont ſi petites & ſi minces, qu'on ſerait tenté de croire qu'ils n'en ont point; bien différentes de celles du malarmat, qui ſont fortes, épaiſſes, dures & grandes, ſur-tout du côté de la tête, car leur grandeur diminue un peu en approchant de la queue. L'épaiſſeur & la dureté de ces écailles rendent la ſuperficie de ce poiſſon ſi ferme qu'elle approche de celle des cruſtacées: auſſi il ſe deſſeche ſans perdre la forme qu'il avait étant frais. Cette circonſtance établit donc encore une grande différence entre le malarmat, le bourreau & d'autres grondins. Outre les particularités que nous venons de faire remarquer, on voit ce poiſſon bien caractériſé par la conf.guration de ſa mâchoire ſupérieure A, *pl. VI, fig.* 4 & 5, qui s'étend juſqu'à C, étant terminé par un enfourchement très-long, oſſeux & garni d'aſpérités: entre l'œil & l'enfourchement dont nous venons de parler, qui eſt plus grand qu'au bourreau, il y a vers M, *fig.* 4, deux aiguillons courts & fort piquans comme au bourreau. Ce ſont ces appendices oſſeux, ou cet enfourchement, qui ont fait nommer en Italie ce poiſſon *peſche forcha* ou *forchato:* la mâchoire inférieure B a une forme ronde & elle eſt bien plus courte que la ſupérieure; toutes les deux ſont dépourvues de dents, elles ſont jointes l'une à l'autre par une membrane N, *fig.* 4, qui s'étend depuis l'extrêmité de la mâchoire inférieure juſqu'à la naiſſance de la bifurcation oſſeuſe de la ſupérieure.

133. LA forme des écailles qui couvrent tout le corps du poiſſon, leur union exacte, les huit cordons épineux qui s'étendent de toute la longueur du poiſſon, les pointes dont la tête eſt hériſſée depuis G juſqu'à M, joints à l'enfourchement oſſeux A, auraient dû le faire appeller *bien-armé*, & je ne vois pas pourquoi à Gênes & en Languedoc on l'a appellé *malarmat:* la dénomination latine de *cataphractus*, que quelques-uns lui ont donnée, aurait été plus convenable, puiſqu'il eſt bien cuiraſſé. Ce poiſſon eſt fort rare & preſqu'inconnu ſur les côtes de l'Océan & dans le canal de la Manche; mais il eſt commun aux côtes d'Eſpagne & de Provence, où l'on en prend dans les grands fonds, principalement avec le filet de la tartane. Comme ce poiſſon eſt fort vif, & ſe meut avec beaucoup de facilité, il lui arrive ſouvent d'endommager ſon enveloppe écailleuſe, & particuliérement ſes cornes. On en pêche toute l'année; mais, de même que pour la pêche du rouget-grondin dans la Manche, la ſaiſon la plus favorable, tant pour la quantité que pour la qualité, eſt le carême. Il y a peu à manger ſur ce poiſſon quand il eſt petit, & pour cette raiſon on ne l'eſtime que quand il eſt gros.

134. POUR l'apprêter en ragoût, on commence par le mettre tremper dans de l'eau chaude, afin d'enlever la peau & les écailles, ce qui ſe fait aiſément ſur-tout quand on commence par la queue: ſi l'on ſe propoſe de le faire cuire ſur le gril, on commence par l'ouvrir, mettant dans le corps du beurre frais, de fines herbes & différens aſſaiſonnemens, pour relever le goût de la chair, qui d'ailleurs eſt blanche & délicate: lorſqu'il eſt cuit, on en ôte aiſément les écailles.

135. J'AI trouvé dans les mémoires que j'ai rapportés de Provence, un beau deſſin, *pl. VI, fig.* 6, d'un malarmat qu'on m'a dit avoir été pêché dans la Méditerranée, ſur les côtes d'Eſpagne: il differe de celui, *fig.* 4, & HI, par l'aileron du dos qui paraît formé de deux pieces GH, & par les barbillons F qui ſont ſous la gorge à l'à-plomb des yeux, au lieu d'être placés à l'articulation des nageoires branchiales. Le deſſin, *fig.* 4, a été fait ſur le poiſſon même que j'avais ſous les yeux quand je l'ai décrit: ainſi on peut le regarder comme exact. Celui, *fig.* 6, étant très-bien exécuté, j'ai peine à me perſuader que les différences que nous venons de faire remarquer, ſoient des fautes commiſes par le deſſinateur; j'incline d'autant plus à les regarder comme des variétés, que les auteurs diſent qu'il y a pluſieurs eſpeces de malarmat.

ARTICLE II.

Du doucet ou de la ſouris de mer, lacert *de Rondelet*, lavandiere *de Feſcamp.*

136. LE doucet conſidéré en gros paraît avoir quelque rapport avec le grondin; mais en comparant ces poiſſons, on découvre des différences très-

ſenſibles : effectivement, le doucet, *pl. VIII*, *fig.* 1, 2 & 3, a, comme le grondin, de grands yeux fort élevés ſur la tête, deux nageoires derriere les ouies, deux ſous la gorge, deux ailerons ſur le dos, & un ſous le ventre derriere l'anus ; mais toutes ces parties ont des formes très-différentes dans chacun des poiſſons que nous venons de nommer.

137. IL eſt probable que le nom de *doucet* a été donné au poiſſon qui nous occupe dans cet article, à cauſe qu'il n'a point d'écailles, & que ſa peau eſt très-douce, mouchetée de taches incarnates. Quelques-uns l'ont nommé *ſouris de mer*, apparemment parce qu'ils ont cru trouver dans la forme de ſa tête F, quelque reſſemblance avec celle de la ſouris ; & ce nom a été particuliérement adopté ſur les côtes de haute-Normandie. En général le doucet a le corps effilé ; il eſt bien rare d'en prendre qui aient un pied de long : celui que je vais décrire, qui m'avait été envoyé à Paris vers le mois de mars, avait huit pouces de longueur totale AB, *fig.* 1. Sa peau dénuée d'écailles, peut être comparée à celle de l'anguille ou des loches ; elle eſt ornée des couleurs les plus brillantes & les mieux diſtribuées ; il y en a qui ſont d'une grande beauté : cette peau n'eſt preſque point viſqueuſe : ſoit qu'on deſſeche ce poiſſon, ſoit qu'on le mette dans l'eau-de-vie, les couleurs diſparaiſſent, & elles varient beaucoup dans les différens individus ; car M. le Teſtu m'a marqué qu'il y en a dont le dos eſt brun, le ventre blanc, & que ces deux couleurs ſont tranchées aſſez nettement ſur les côtés par la raie latérale. Sa tête, quoique d'une forme aſſez ſinguliere, a quelque rapport avec celle du grondin ; elle eſt peu bombée au-deſſus, elle eſt fort large, car un peu au-deſſus des yeux, *fig.* 2, elle avait de L en L un pouce & demi de largeur horiſontale : elle diminue peu à peu de largeur & d'épaiſſeur, depuis l'extrêmité du crâne juſqu'au bout du muſeau, ce qui fait une étendue de vingt-une lignes. Le deſſous de la tête, ainſi que du corps, juſqu'au commencement de l'aileron du ventre ou à l'anus, n'a preſque point de convexité & forme un plan aſſez régulier ; mais à l'endroit où commence l'aileron du ventre juſqu'à la naiſſance de celui de la queue, le corps eſt preſque rond & diminue graduellement de groſſeur, de ſorte qu'à cet endroit il reſſemble aſſez à la partie correſpondante du corps des grondins.

138. ON apperçoit ſur les côtés de quelques doucets des bandes longitudinales, ordinairement au nombre de trois, une argentée, l'autre jaune, & plus près du ventre une noirâtre ; celle-ci eſt formée de traits qui du côté de la tête ſont aſſez gros & éloignés les uns des autres : en approchant de la queue ils ſont plus menus & plus près à près ; de ſorte qu'ils forment une ligne continue. Je reviens à ce qui regarde la tête de notre poiſſon. Le crâne eſt un peu élevé ; mais depuis le deſſus des yeux C, *fig.* 1, qui en eſt le ſommet, juſqu'au bout du muſeau, il diminue par une pente douce ;

la charpente de cette tête eſt formée par des os tendres & comme cartilagineux, recouverts d'une peau aſſez ferme, variée de diverſes couleurs brillantes ſur un fond gris. La partie A, *fig.* 3, eſt une eſpece d'étui dans lequel eſt renfermé le cartilage D qui forme dans l'intérieur de la gueule la voûte du palais, & qui s'étend preſque juſqu'à la perpendiculaire des yeux C; ce cartilage, qui fait comme un ſecond muſeau, peut à la volonté du poiſſon s'avancer d'environ huit lignes, comme on le voit en D, ſe rabattant ſur la mâchoire inférieure; d'où il réſulte que la mâchoire ſupérieure paraît excéder l'inférieure de quelques lignes. Ce cartilage eſt diviſé en deux à ſa partie ſupérieure par un petit ſillon D; il eſt communément d'un beau violet foncé, avec des nuances jaunes: quand il eſt rentré dans ſon étui, il forme entre les yeux & l'extrémité du muſeau vers A, *fig.* 3, une boſſe ſenſible.

139. L'intérieur de la mâchoire d'en-bas eſt garni, ſur-tout par-devant, de nombre de petites dents fines; il y en a auſſi à la mâchoire ſupérieure, mais en moindre quantité. Ces mâchoires étant écartées, *fig.* 4, on apperçoit la langue B, dans l'intérieur de la gueule; elle eſt épaiſſe, blanche & comme tranſparente; ſa longueur eſt d'environ cinq lignes, & ſa largeur d'un peu plus de deux lignes; elle eſt arrondie par le bout.

140. Les yeux C, *fig.* 2, ſont très-rapprochés l'un de l'autre ſur le ſommet du crâne; l'orbite eſt ovale, ſon grand diametre étant de ſix lignes, & le petit de cinq; les bords font une petite éminence qui occupe les trois quarts de leur circonférence; le globe de l'œil contenu dans cette cavité orbitaire, eſt en partie recouvert par une membrane jaunâtre aſſez épaiſſe, qui paraît deſcendre de la partie ſupérieure de l'œil formant une eſpece de paupiere, ainſi qu'on voit à la *fig.* 3. La prunelle eſt auſſi noire que du jayet poli; elle eſt à peu près groſſe comme un grain de veſce, & forme une petite éminence; l'iris eſt nacré, ayant des reflets tirant à l'or ou à l'argent.

141. Les opercule des ouies ſont formés de pluſieurs feuillets cartilagineux, couverts d'une membrane: il paraît que les branchies n'ont guere de communication avec l'extérieur; néanmoins ce poiſſon ſubſiſte aſſez longtems hors de l'eau, & même on aſſure en avoir trouvé d'endormis ſur le rivage. Comme on n'apperçoit point d'ouverture aux ouies, Willughby penſe que les trous qu'on voit en K, *fig.* 3 & 6, qui répondent à l'intérieur des ouies, ſervent à donner une iſſue à l'eau que le poiſſon a aſpirée: mais je n'ai pas été à portée de m'aſſurer de ce fait. Nous avons dit que le doucet a ſur le dos deux ailerons: l'un D, *fig.* 1 & 2, qui eſt fort près du derriere de la tête, eſt très-étroit, n'étant formé que de quatre ou cinq rayons de grandeur inégale; le premier du côté de la tête, eſt plus fort que les autres & prodigieuſement long, puiſqu'il eſt à peu près de la moitié de la

longueur totale du poiſſon ; car à celui que je décris il avait trois pouces & demi de longueur. Le ſecond rayon, qui était plus mince, n'avait qu'un pouce & demi ; le troiſieme n'avait qu'un pouce, & le quatrieme un demi-pouce ; en outre, on apperçoit quelquefois un cinquieme rayon qui n'a que deux lignes de longueur : ces rayons ſont liés par une membrane très-déliée, ſur laquelle on remarque des traits, les uns bruns, les autres bleus, dont la direction eſt ſuivant la longueur de l'aileron, & à peu près parallele aux rayons.

142. A l'égard du ſecond aileron E, *fig.* 1 & 2, il eſt formé d'environ douze rayons, & il a à ſon attache au corps plus de deux pouces de longueur ; la plupart des rayons, ſur-tout ceux qui ſont du côté de la tête, n'ont qu'un pouce de longueur ; ceux du côté de la queue ſont plus longs, de ſorte que le dernier a ſept à huit lignes de plus que les autres ; la membrane qui unit ces rayons eſt déliée ; on apperçoit deſſus quatre traits blancs avec des taches bleues qui coupent à peu près perpendiculairement les rayons, & s'étendent de toute la longueur de l'aileron.

143. IL y a derriere l'anus un aileron Q aſſez ſemblable à la portion E de l'aileron du dos, étant formé à peu près de neuf rayons dont l'extrêmité excede un peu la membrane qui les unit ; cette membrane eſt de couleur d'ardoiſe claire, & n'eſt point traverſée comme l'aileron E par des raies blanches ; la longueur de cet aileron à ſon attache au corps eſt d'environ un pouce neuf lignes ; l'aileron de la queue, qui eſt formé de dix à douze rayons, & qui a un pouce de longueur, ſe termine par un arrondiſſement ; il eſt bleuâtre rayé de gris.

144. A la partie inférieure des opercules, on apperçoit de chaque côté un os L, *fig.* 1 & 2, à peu près triangulaire, terminé par des dents qui imitent une molette d'éperon ; ſous chaque opercule des ouies & ſous la gorge eſt une nageoire M N, marbrée de jaune, de blanc & de violet plus ou moins foncé. Quand ces nageoires ſont pliées, elles ont une forme aſſez ſemblable à celle d'un croiſſant dont les pointes ſe rapprochent auprès de l'anus ; elles forment en ſe développant, une aile d'environ un pouce & demi de largeur ; on y apperçoit cinq principales nervures, d'où il s'en détache de latérales dont l'extrêmité déborde la membrane qui les unit, ce qui fait paraître les bords comme frangés. Il ſemble que les cinq nervures principales qui ſont groſſes, équivalent aux barbillons que les grondins ont auprès des articulations des nageoires gutturales : mais ces barbillons des grondins n'ont point de ramifications, au lieu qu'au doucet ils en ſont tellement garnis qu'ils forment comme des plumes. Il y a en outre de chaque côté une nageoire branchiale O P, *fig.* 1 & 2, formée de douze à quatorze rayons aſſez déliés ; les articulations de ces nageoires ſont fort près de l'opercule des

ouies ; la membrane qui unit les rayons eſt plus forte que celle des nageoires gutturales M, N ; on y compte environ dix-huit rayons ; elles ſont ovales, ayant quinze lignes de largeur ; leur blanc eſt relevé d'un rouge écarlate.

145. On prétend que, dans le genre des doucets, il y a des individus mâles & d'autres femelles, qu'il eſt aiſé de diſtinguer les uns des autres. Les pêcheurs conſervent aux femelles la dénomination de *doucets*, & ils nomment les mâles *chiqueux* : mais comme j'ai ſouvent pris les pêcheurs en défaut ſur de pareilles aſſertions, leur faiſant voir des œufs dans le corps des poiſſons qu'ils diſaient être des mâles, & des laites dans les prétendues femelles, j'ai de la peine à acquieſcer à ce qu'ils aſſurent avoir bien obſervé. Il ne m'a pas été poſſible de me décider par mes propres obſervations, parce qu'il faut pour cela être en état de mettre en comparaiſon un nombre de poiſſons, les uns réputés mâles & les autres crus femelles ; j'avoue donc que je reſte indécis, n'ayant point de preuves ſuffiſantes, ni pour adopter ni pour infirmer les aſſertions des pêcheurs ; & je me bornerai à rapporter quels ſont, ſuivant eux, les caracteres diſtinctifs des deux ſexes. Néanmoins j'ai repréſenté, *fig.* 6, un doucet qu'on m'a donné pour femelle : elles ont ordinairement le corps bleuâtre, chargé de marques rouges ; au lieu que les mâles, comme je l'ai dit, ont le corps varié de très-belles couleurs. J'ai déjà fait obſerver que les couleurs des mâles ſont ſujettes à varier ; il en eſt de même des femelles, puiſqu'il y en a qui ont le deſſus de la tête & du dos, ainſi que le petit aileron, d'un brun noirâtre, le reſte du corps d'un blanc jaunâtre chargé de nuages de différentes couleurs ; l'aileron du dos, celui de la queue, les nageoires gutturales, d'un jaune preſque citron ; les nageoires de derriere les ouies & l'aileron du ventre, de couleur ardoiſine. Au lieu du long aileron que les mâles ont ſur le dos, *fig.* 1 & 2, les femelles n'en ont qu'un petit E, *fig.* 6, qu'on a comparé mal-à-propos à celui de la vive, & dont la membrane tire au noir. La chair de la femelle paſſe pour être bien meilleure que celle du mâle : mais ſi ces poiſſons en général ne ſont pas fort recherchés, c'eſt que, comme on eſt obligé de leur retrancher la tête, & que le corps eſt fort menu, il reſte très-peu de choſe à manger ; c'eſt pour cette raiſon qu'on n'en fait point de pêches expreſſes, & qu'on n'a que ceux qui ſe trouvent dans le filet de la dreige, ou attachés aux hameçons, dans la ſaiſon du carême.

146. La deſcription que Willughby donne de ce poiſſon qu'il appelle *dracunculus*, & que Rondelet appelle *lacert*, a beaucoup de rapport avec ce que nous venons de dire de notre doucet ; mais il eſt fort ſingulier que les figures que Willughby & Rondelet donnent de leur *dracunculus* ou lacert, n'aient aucune reſſemblance avec la nôtre qui a été exactement deſſinée

ſur le poiſſon même, & qu'après que Willughby ainſi que Rondelet ont dit que leur *dracunculus* ou lacert ont deux ailerons ſur le dos, il n'y en ait qu'un, même fort petit, qui ſoit repréſenté ſur leurs *figures*. On trouve dans leur eſtomac de petits coquillages & différentes eſpeces de cruſtacées. On pêche à Feſcamp un petit poiſſon qui a tout au plus ſept à huit pouces de longueur, auquel on donne le nom de *lavandiere*, & qui reſſemble beaucoup à notre doucet, ce qui me diſpenſe d'en donner la figure ni la deſcription, d'autant que c'eſt un poiſſon peu eſtimé, dont il n'y a que les pauvres qui faſſent uſage. On voit dans la Zoologie Danoiſe de Frédéric Muller, que le poiſſon dont nous venons de parler, ſe prend auſſi dans les mers de Danemarck & dans la Norwege.

ARTICLE III.

Du poiſſon appellé cataphractus, *Schonfeldii ; ſuivant les Anglais*, pogge.

147. VOICI un poiſſon que je ſuis engagé à mettre à la ſuite du doucet, non-ſeulement parce que ſa forme a quelque rapport avec celle du doucet, mais encore parce que quelques-uns ont donné à ces deux poiſſons des noms ſemblables. Effectivement, Rondelet donne le nom de *cataphractus* au doucet dont nous venons de parler dans l'article précédent, & Willugby donne ce même nom au petit poiſſon qui nous occupe ici ; d'autres ont appellé ces deux poiſſons *lacert* ou *lézard de mer*. M. le Teſtu m'écrit que, ſur les côtes de Normandie, on donne à notre petit poiſſon & au doucet le nom de *ſouris de mer*. Je conviens que cette confuſion de noms indique que ceux qui ont parlé de ces poiſſons ne les connaiſſaient pas parfaitement. Car ſi notre *cataphractus* reſſemble aux poiſſons dont nous avons parlé dans cette ſection, par la grandeur & la poſition des yeux tout près du ſommet de la tête, par les nageoires de deſſous la gorge qui ſont grandes & ovales, par l'aileron de la queue qui eſt arrondi & qui a la forme d'une palette, par ſa tête qui eſt groſſe ; par les opercules des ouies, dont les bords ont des angles ſaillans qui ſe terminent en pointes ; par la forme de ſon corps qui, depuis les opercules juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, diminue uniformément de groſſeur ; enfin, par l'aileron de derriere l'anus : il en differe à beaucoup d'égards, comme on l'appercevra par la courte deſcription que nous en allons donner.

148. SA longueur totale A B, *pl. III*, *fig. 3 & 4*, était de quatre pouces ſix lignes ; il avait au bout du muſeau pluſieurs eſpeces de crochets ; depuis le centre des yeux C, juſqu'à l'extrêmité A du muſeau, il avait ſix lignes ; depuis A juſqu'à la pointe la plus alongée F des opercules des ouies, treize à

quatorze lignes ; la mâchoire ſupérieure était beaucoup plus longue que l'inférieure ; la gueule qui était grande relativement à la taille du poiſſon, formait une portion de cercle G ; la largeur verticale de la tête à l'à-plomb des yeux C, était de ſept lignes, & de dix lignes à l'à-plomb de l'articulation des nageoires branchiales D qui, comme nous l'avons dit, ſont ovales, ayant onze lignes de longueur ſur ſix lignes de largeur. Les nageoires de deſſous le ventre H, *fig.* 4, ont leur articulation à quinze lignes du muſeau ; elles ont huit lignes de longueur ſur deux de largeur ; il y a ſur le dos deux ailerons I, K, *fig.* 3, qui ſe reſſemblent beaucoup : ils ſont contigus & ſi rapprochés l'un de l'autre, qu'il faut prêter beaucoup d'attention pour s'aſſurer qu'il y en a deux ; le premier rayon E de l'aileron I qui eſt du côté de la tête eſt à dix-huit lignes du muſeau ; chaque aileron eſt formé de ſept ou huit rayons ; le premier de chaque aileron, qui eſt le plus long, a environ ſept lignes de longueur : ils ſont unis par une membrane déliée, ſur laquelle on apperçoit quelques taches ; la largeur de chacun de ces ailerons à leur attache au corps, eſt à peu près de huit lignes ; le ſecond aileron K ſe termine à neuf lignes de l'articulation de l'aileron de la queue B.

149. Le corps de ce poiſſon eſt hexagone ; entre chaque face il y a une raie en relief ; mais il y en a entr'autres quatre qui ſont formées de boutons très-gros ; ſavoir, deux qui avoiſinent le dos, & deux près du ventre ; aux autres raies ces boutons ſont beaucoup plus petits. L'aileron de derriere l'anus L commence à deux pouces trois lignes du muſeau ; ſa largeur à l'attache au corps eſt de cinq à ſix lignes. Ce poiſſon eſt de nulle valeur ; à peine les pauvres gens daignent-ils en manger ; auſſi n'en fait-on point de pêche expreſſe, mais on en trouve dans les parcs.

150. Après la deſcription que nous venons de donner de ce petit poiſſon, on voit qu'il eſt très-bien cuiraſſé ; quainſi la dénomination de *cataphractus*, que lui a donnée Willugby, lui convient au moins auſſi bien qu'au malarmat que Rondelet a jugé à propos de nommer auſſi *cataphractus*.

CHAPITRE VI.

Additions & corrections relatives à ce qui eſt imprimé juſqu'à préſent du Traité général des pêches.

Additions à la premiere ſection de la premiere partie, dans laquelle il s'agit de la pêche aux haims.

151. Nous avons expliqué fort en détail dans cette ſection, tout ce qui regarde les différentes façons de pêcher avec les haims, ſoit à la perche, ou à

à la canne ſédentaire ou volante; aux lignes dormantes, aux groſſes & aux petites cordes, ſoit tenues fixes, ſoit remorquées par une barque : nous avons fait appercevoir les avantages & les inconvéniens particuliers à chacune de ces façons de pêcher. Dans la pêche à la canne, ainſi que dans la plupart des pêches aux haims, l'appât eſt continuellement dans un mouvement qui engage les poiſſons à le ſaiſir, de crainte qu'il ne leur échappe : celles à la canne ont de plus le grand avantage qu'on peut tirer hors de l'eau le poiſſon auſſi-tôt qu'il a mordu à l'appât; on évite par-là que le poiſſon qu'on a pris ne devienne la proie d'un poiſſon vorace qui, à la pêche aux cordes, s'approprie aſſez ſouvent tous les poiſſons qui ont mordu aux haims. Un grand inconvénient des pêches à la canne, c'eſt qu'elles occupent beaucoup de pêcheurs, au lieu qu'un petit nombre ſuffit pour conduire un grand nombre d'haims attachés à une même corde. Mais nous avons omis de parler d'une pêche qu'on nomme en Languedoc *aven*, & qui tient en quelque ſorte le milieu entre toutes les différentes façons de pêcher dont nous avons traité dans la premiere ſection de la premiere partie. Voici comme M. Poujet a vu pratiquer cette pêche dans les étangs ſalés des environs de Cette. Un pêcheur ſe met pendant la nuit dans un très-petit bateau qu'il conduit avec deux avirons; il prend avec lui pluſieurs roſeaux, auxquels ſont attachées des lignes faites d'un fil de chanvre délié, c'eſt ce qu'ils nomment *aven*. A l'extrêmité de ces lignes ſont empilés de petits haims qu'ils amorcent de chevrettes ou de pattes de cruſtacées : le pêcheur, aſſis dans le bateau, paſſe ſous chacune de ſes cuiſſes une ou deux des cannes ajuſtées comme nous venons de le dire, & il conduit tout doucement ſon bateau, en ramant de façon qu'il n'agite l'eau que le moins qu'il eſt poſſible : c'eſt en cela que conſiſte principalement l'adreſſe des pêcheurs. Il a encore l'habitude de s'appercevoir lorſqu'un poiſſon a ſaiſi un appât, à l'impreſſion que le roſeau fait à la cuiſſe qui porte deſſus; & afin d'éviter que quelque poiſſon ne lui dérobe ſa proie, il le retire promptement dans ſon bateau : cette pêche qui, ſuivant l'expoſé que nous venons de faire, paraît n'être qu'un amuſement, ne laiſſe pas d'être avantageuſe. (9)

Additions à la premiere ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons du genre des morues.

152. ON pêche dans le fleuve Saint-Laurent, depuis la pointe aux Ecu-

(9) L'inconvénient dont parle l'auteur, relativement à la pêche aux haims, à la corde, eſt réel; mais il peut être compenſé en ce que les poiſſons voraces ſont auſſi avides que les autres de mordre à l'appât, & ſe prennent quelquefois en voulant avaler ceux qui ont mordu. On ne parle point ici de l'avantage qu'ont les amorces vivantes ſur les mortes. Voyez ce que j'ai dit là-deſſus dans mes additions au tome X.

reuils, jusqu'à neuf lieues au-dessus de Québec, principalement au chenal des Trois-Rivieres, des poissons qu'on nomme *petites morues*, qui entrent en quantité dans les rapides pour y déposer leurs œufs. Cette pêche commence à noël & dure jusqu'en février. Ces poissons ont effectivement les principaux caracteres, & même assez le goût des morues; & je soupçonne que ce sont des tacauds, que j'ai décrits & représentés dans la seconde section.

153. QUOIQUE j'aie déjà parlé des pêches qu'on fait sous la glace, je ne crois pas devoir me dispenser de rapporter comment les Canadiens prennent les petits poissons dont je viens de parler. Ils percent dans la glace un trou d'environ deux pieds en quarré : les pêcheurs se pourvoient de lignes fines de quatre à cinq pieds de longueur, qui se divisent à leur extrémité en trois ou quatre branches. On pourrait y mettre des haims amorcés; mais la plupart se contentent d'y attacher, au moyen d'un nœud coulant, un petit morceau d'étoffe rouge ou de viande, choisissant par préférence le foie de porc, parce qu'il est plus dur, ce qui est avantageux pour cette pêche. A peine ces lignes sont-elles entrées de deux pieds dans l'eau, que les poissons saisissent l'appât, & ne l'abandonnent que quand on les a tirés sur la glace; & souvent chaque branche de la ligne est garnie d'un poisson. On continue cette manœuvre jusqu'à ce qu'on soit fatigué; de sorte qu'un homme du cap de la Madeleine a assuré avoir pris à cette pêche dans une journée plus d'un millier de ces poissons. On fait encore sous la glace une pêche abondante avec le filet à poche qu'on nomme *truble*, qui est représenté partie premiere, seconde section; mais pour cela il faut faire à la glace une ouverture de six pieds en quarré.

154. JE ne m'étendrai pas davantage sur cette façon de pêcher, ayant eu précédemment occasion d'en traiter. J'ajouterai à ce que je viens de dire, que les habitans de Québec, qui depuis le mois de mai jusqu'en août font la pêche de la morue seche dans le golfe de Saint-Laurent, en remontant le fleuve, vers les côtes de Mont-Louis, manquant quelquefois d'appât, ont recours aux truites pour amorcer leurs haims; & après avoir attiré ces poissons dans les petites rivieres avec des flambeaux d'écorce de bouleau, ils les dardent de dedans leurs petits bateaux avec les mêmes harpons qui servent pour prendre les anguilles, comme nous l'avons dit dans la seconde section, à l'occasion de la pêche des saumons.

Suite des additions à la premiere section de la seconde partie, dans laquelle il s'agit de la morue.

155. J'AI dit, dans la premiere section, que sur les côtes de Flandres, on donnait aux jeunes morues le nom de *moruettes*, *guelk*, *doguets* ou *godlingue*. M. Porquet, ingénieur des arsenaux de la marine, m'a écrit depuis

l'impreſſion de cet article, qu'on prend ordinairement ſur le banc des Quenoes & des Gardes, vers le Blanc-nez, à trois lieues ou trois lieues & demie de Calais, un poiſſon appellé *moruette*, que les pêcheurs regardent comme une eſpece différente de la vraie morue. Je vais eſſayer d'en donner une idée, d'après la deſcription que m'en a faite M. Porquet.

156. CE poiſſon a depuis dix & douze pouces juſqu'à un pied & demi de long : ils ne s'en prend guere de plus grands. Il a trois ailerons ſur le dos & deux ſous le ventre, ainſi il eſt inconteſtablement de la famille des morues ; la queue n'eſt point échancrée ; il eſt d'un brun aſſez foncé ſur le dos & le long des nageoires, & eſt parſemé de petites taches brunes mêlées de jaune, qui s'éclairciſſent vers le milieu du corps. Depuis les reins juſques près de la queue, il regne une raie noire fort fine, qui fait une ſinuoſité au milieu du corps, & ſemble être éclairée de chaque côté par un reflet blanc. Le ventre eſt blanc, ondé de raies bleuâtres. Il a la tête fort groſſe, le nez rond, les yeux ſaillans ; les mâchoires ſont bien ouvertes ; la membrane qui les unit forme quelquefois une eſpece de bourſe qui s'enfle de vent quand on lui ferme la gueule ; il a un petit barbillon ſous la mâchoire inférieure, deux nageoires ſous le ventre près de la tête, & deux autres aux côtés des ouies. On voit par cette courte deſcription, que la moruette de Calais approche beaucoup de celle du tacaud, dont nous avons parlé ailleurs.

157. A cette occaſion, je crois devoir dire quelque choſe d'un poiſſon que les matelots d'Olonne qui vont à la pêche de la morue, rencontrent quelquefois en pleine mer attaché à de vieux morceaux de bois. Ces poiſſons qu'on m'a nommés *peromelos*, ont environ un pied de long, dix pouces de largeur, & quatre pouces d'épaiſſeur ; les écailles ſont les unes blanches & les autres noires, mais toujours très-luiſantes. C'eſt un excellent poiſſon, fort gras, dans le ventre duquel on trouve des morceaux de graiſſe de la groſſeur d'un œuf ; ſa tête a quelque reſſemblance avec celle du rouget.

Additions à la ſeconde ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des ſaumons.

158. ON pêche les ſaumons dans la Dordogne avec une eſpece de harpon de fer qu'on nomme *ſaumonniere*. Dans la Ruſſie, les Lappons prennent ces mêmes poiſſons avec des dards auxquels ils ajuſtent une ficelle qui ſert à tirer au bord de l'eau les poiſſons qu'on a dardés. Je paſſe légérement ſur cette pêche, parce qu'elle ſera exactement décrite en parlant de différens poiſſons qu'on pêche de la même maniere.

Additions à la quatrieme ſection, ſur les dorades.

159. M. Cleron, profeſſeur d'hydrographie au Havre, me marque qu'é-

tant à bord d'un vaiſſeau, & profitant de la circonſtance où l'on voyait de vraies dorades d'Amérique s'approcher de la ſuperficie de l'eau, il en prit avec des fouannes emmanchées d'une longue perche. M. le Teſtu m'a envoyé de Dieppe un poiſſon qui avait le dos voûté, garni d'un grand aileron qui s'étendait preſque juſqu'à celui de la queue; à ce grand aileron les rayons excédaient la membrane qui les uniſſait; & ceux du côté de la tête étaient fort piquans; à l'aileron de derriere l'anus, il n'y avait de piquans que les premiers rayons, les autres étaient ſouples. On voyait une tache noire immédiatement derriere les opercules des ouies; on dit que, que quand les poiſſons ſont nouvellement tirés de l'eau, on apperçoit une tache rouge auprès de cet endroit. Les nageoires de derriere les ouies étaient longues, étroites, & ſe terminaient en pointe. Quand les mâchoires étaient rapprochées l'une de l'autre, le muſeau paraiſſait obtus, l'intérieur de la gueule était pavé d'oſſelets arrondis en-deſſus. Si l'on compare cette courte deſcription avec celle que j'ai donnée de la daurade de nos côtes, à la quatrieme ſection, je crois qu'on penſera, comme moi, qu'il y a des dorades ſur les côtes de haute-Normandie.

160. Dans la ſaiſon où les daurades veulent ſortir des étangs pour gagner la mer, les pêcheurs du Languedoc tendent dans les chenaux qui communiquent des étangs à la mer, des eſpeces de palangres ou cordes garnies d'haims amorcés d'anguilles, & par ce moyen ils prennent des daurades pêle-mêle avec pluſieurs autres poiſſons.

Réflexions rélatives à la quatrieme ſection, dans laquelle il s'agit de la mendole.

161. Nous avons fait remarquer en parlant de la mendole, qu'il y a bien des poiſſons qui ont beaucoup de rapport avec la mendole, auxquels on a donné différens noms, d'où il a réſulté beaucoup de confuſion. J'ai fait mon poſſible pour diſſiper ces incertitudes, mais je ne me flatte pas d'y avoir complétement réuſſi; néanmoins je vois avec plaiſir que ce que j'ai dit dans la quatrieme ſection, ſe trouve aſſez d'accord avec ce que M. Poujet, lieutenant-général de l'amirauté de Cette, m'a écrit dans une lettre qui ne m'eſt parvenue qu'après l'impreſſion de ce que j'ai publié à ce ſujet. Cet éclairé correſpondant me marque qu'il connaît quatre eſpeces de mendoles, ſavoir, celle qu'on nomme *verriere*, qui eſt aſſez ſemblable à la bogue; c'eſt, ſuivant M. Poujet, la mendole proprement dite: elle eſt ſeulement un peu plus renflée, & de couleur brune, avec des reflets argentés; elle a une tache griſe ou brune vers le milieu de la longueur de ſon corps, & quelques autres taches irrégulieres près l'articulation de l'aileron de la queue. J'ai donné ſa deſcription.

162. M. Poujet ajoute qu'il y a une autre mendole nommée *verriere*

blanche, qui eſt un peu plus effilée que celle dont nous venons de parler; elle en differe principalement par ſa couleur argentée, qui la fait nommer *blanquette*. Il me parait que ce poiſſon ſe rapproche de celui que nous avons décrit, & de la picarelle blanche. Si notre poiſſon parait petit, nous avons averti qu'il y a des ſaiſons où les picarelles ſont plus groſſes que dans d'autres.

163. M. Poujet dit que les deux verrieres dont nous venons de parler d'après lui, font un bon manger quand on les prend ſur des fonds de gravier, & qu'on a coutume de les pècher avec une ſonde à laquelle on attache nombre de petits haims. Il met de plus au nombre des mendoles deux eſpeces de jarets qui me paraiſſent peu différens de ceux que j'ai décrits ſous ce même nom. Enfin je penſe comme M. Poujet, & je l'ai dit aux endroits cités, qu'il y a pluſieurs poiſſons du genre des mendoles, qui ne different les uns des autres que par la couleur ou quelques autres circonſtances peu ſenſibles : ce qui, pour cette raiſon, occaſionne de la confuſion. Heureuſement, comme ces poiſſons ne forment pas un objet de commerce, & ne ſont pas très-recherchés comme aliment, on peut ſe contenter des eſpeces que nous avons fait connaître.

Additions à ce qui eſt dit ſur les poiſſons nommés demoiſelles, ſection IV.

164. J'AI dit à cet endroit de la quatrieme ſection, qu'on donne le nom de *demoiſelle* à des poiſſons d'eſpeces fort différentes : il ſuffit, pour mériter ce nom, que leurs écailles aient de belles couleurs agréablement diſtribuées. Ce que j'ai fait imprimer de la *demoiſelle* de Cette, eſt en partie d'après les mémoires de M. Poujet, lieutenant-général de cette amirauté ; mais depuis il m'a écrit que quelques-uns de ces poiſſons ont une large raie qui s'étend de toute leur longueur, étant dentée comme une ſcie ; qu'à quelques-uns les trois premiers rayons de l'aileron du dos ſont très-piquans & une fois plus longs que les autres ; enfin qu'il y aurait de quoi faire un petit volume, ſi l'on entreprenait de décrire toutes les variétés que préſentent ces jolis poiſſons qui, pour la plupart, ont très-peu de mérite. Ce que dit ici M. Poujet s'accorde à merveille, au moins pour la taille, avec ce que j'ai rapporté dans la quatrieme ſection.

165. DEPUIS l'impreſſion de cette ſection, M. de la Courtaudiere, qui ſe fait un plaiſir de me faire part des connaiſſances qu'il acquiert ſur les poiſſons, m'en a envoyé deux demi-plats qui ont beaucoup de rapport avec les pagres, ainſi qu'avec le tablarigna des Baſques, l'*hepatus* ou *jecorinus*, &c. Les Baſques appellent un de ces poiſſons *mouchogna*, & l'autre *moucharra*.

166. LE moucharra, *pl. III*, *fig.* 5, reſſemble à pluſieurs égards au ſarguet décrit dans la quatrieme ſection ; mais comme la reſſemblance n'eſt pas entiere, & comme le moucharra fait un bon manger, je vais en donner une deſcription abrégée.

167. SA plus grande largeur à l'à-plomb de D était de deux pouces deux

à trois lignes ; ſa gueule était petite, ſes yeux C fort élevés ſur la tête, même un peu plus que dans la *figure*. Du bout du muſeau A au derriere de l'opercule des ouies E, il y avait un pouce deux lignes ; les opercules étaient en partie chargés d'écailles ; l'aileron de la queue était fourchu ; mais la partie F qui répondait au dos, était plus longue que celle G qui répondait au ventre.

168. LE grand aileron du dos D H commençait à deux pouces de l'extrémité A du muſeau, & à ſon attache au corps il avait deux pouces & demi de longueur, s'étendant juſqu'aſſez près du commencement de l'aileron de la queue ; les rayons du côté de la tête étaient plus durs que ceux du côté de la queue. L'aileron I K de derriere l'anus n'avait qu'un pouce deux lignes d'étendue à ſon attache au corps ; le premier rayon I était plus court que les autres & fort piquant, les deux ou trois ſuivans étaient plus longs & un peu piquans ; les autres juſqu'à K étaient aſſez flexibles, les nageoires L de derriere les ouies ſe terminaient en pointe comme celle de la daurade : la longueur du plus long rayon était d'un pouce ; les nageoires M de deſſous le ventre étaient un peu arrondies, & moins grandes que les branchiales ; chacune était précédée d'un rayon détaché des autres, qui était fort & piquant. La couleur du poiſſon entre les bandes brunes était d'un blanc ſale tirant un peu au jaune ; les bandes circulaires brunes étaient plus larges & beaucoup plus apparentes que celles du ſarguet.

169. LE ſecond poiſſon que M. de la Courtaudiere m'a envoyé avec celui que je viens de décrire, ſe voit *pl. III*, *fig.* 6, & c'eſt celui que les Baſques nomment *mouchogna :* il differe peu du moucharra, il eſt ſeulement un peu moins large ; ſes nageoires ſont moins grandes & plus arrondies ; il en differe davantage par les couleurs ; le deſſus de la tête tire au brun, ainſi que le deſſus du dos ; mais à cette partie le brun eſt moins foncé : en le regardant de profil, les côtés paraiſſent bleuâtres avec des reflets d'argent ; le deſſous du ventre était blanc ſale ; de plus, on découvre confuſément ſur les côtés quelques traits longitudinaux d'un brun clair, & très-peu ſenſibles, ainſi que des indices preſqu'imperceptibles des bandes circulaires qui ſont très-apparentes au moucharra : il y a ſeulement à l'articulation de la queue, des marques plus brunes, de forme irréguliere, & un barbouillage noir derriere les ouies, qui a quelque reſſemblance avec celui qu'on apperçoit derriere les ouies de la daurade. Au reſte, la reſſemblance entre le mouchogna & le moucharra eſt telle, que pluſieurs pêcheurs prétendent que ce ſont des variétés du même poiſſon ; & à l'égard de la couleur, ils diſent avoir remarqué que les poiſſons qui ſe retirent dans les rochers, ont des couleurs plus brunes que ceux qui ſe tiennent au large & dans la grande eau.

170. L'AILERON de la queue du mouchogna, *fig.* 2, eſt fourchu, mais

les deux branches ſont égales ; au lieu qu'au moucharra, *fig.* 1, comme je l'ai fait remarquer, la prolongation du dos eſt un peu plus longue que celle qui eſt la prolongation du ventre. J'ai dit à la quatrieme ſection, d'après les notes que m'avait envoyées M. de la Courtaudiere, quelque choſe du tablaringa des Baſques ; mais ce même obligeant correſpondant m'ayant envoyé depuis l'impreſſion de cet article un petit tablarigna ou tablarina, un peu différent de celui que j'ai décrit, je crois devoir en dire quelque choſe. Le petit poiſſon que j'ai reçu en dernier lieu, eſt plus blanc que celui que j'ai décrit précédemment ; il n'a pas de taches noires près l'aileron de la queue, mais une tache rouge ſur l'opercule des ouies à l'endroit où j'ai marqué une tache noire près A, *pl. III*, *fig.* 4. Cette *figure* indique aſſez bien la forme du mouchogna, qui cependant n'avait point la tache rouge dont nous parlons. Il eſt à propos de faire remarquer que le tablarigna que M. de la Courtaudiere m'a envoyé en dernier lieu, le mouchogna, ainſi que les pagres & l'erla, dont j'ai parlé aux additions qui ſont à la fin de la quatrieme ſection, tous ces poiſſons dont j'ai parlé, & dont je n'ai point fait graver la figure, ſe reſſemblent tellement, que la *fig.* 4, *pl. III*, ſervira à donner une juſte idée de la forme de leur corps, pourvu qu'on ait égard aux deſcriptions que j'en ai données.

Additions à ce qui eſt dit dans la quatrieme ſection ſur les poiſſons dorés de la Chine.

171. J'AI dit que ces poiſſons ſe multipliaient beaucoup dans les rivieres d'eau vive, & qu'ils fourniſſaient une grande quantité de variétés. J'en ai rapporté pluſieurs d'après Edouard, & quelques-unes d'après mes propres obſervations ; mais depuis l'impreſſion de la quatrieme ſection, M. Deſays, conſeiller honoraire à la cour des aides, ayant fait mettre à ſec un vivier où il y en avait beaucoup, on y a trouvé pluſieurs variétés qui m'étaient inconnues, & qui méritent quelqu'attention. Je vais commencer par donner la deſcription d'un de ces poiſſons, qui approche aſſez de la forme de ceux de la quatrieme ſection, & je rapporterai enſuite les variétés les plus frappantes de pluſieurs que j'ai examinés.

Deſcription d'un poiſſon doré de la Chine, d'une taille médiocre.

172. LONGUEUR totale ſept pouces ſix lignes ; du muſeau au centre de l'œil cinq lignes ; du muſeau à l'extrémité des opercules des ouies un pouce huit lignes ; du muſeau au commencement de l'aileron du dos deux pouces ſept lignes ; la largeur de l'aileron à l'attache au corps un pouce une ligne ; la longueur du plus long rayon un pouce ſix lignes ; du bout du muſeau à l'anus quatre pouces ; la largeur de l'aileron de derriere l'anus à ſon attache au corps neuf lignes ; la longueur du plus long rayon un pouce ; de

l'anus à l'articulation de l'aileron de la queue un pouce ſept lignes : l'aileron de la queue eſt fourchu ; la longueur du plus long rayon eſt d'un pouce neuf lignes ; du muſeau à l'articulation de la nageoire branchiale un pouce ſept lignes. Cette nageoire étant étendue, eſt ovale ; elle eſt formée de douze rayons, dont le premier du côté du dos eſt gros & dur. Le plus long rayon de cette nageoire eſt d'un pouce quatre lignes.

173. La diſtance du muſeau à l'articulation des nageoires du ventre eſt de deux pouces dix lignes. Cette nageoire eſt formée de ſept rayons, dont le plus long a un pouce trois lignes : la courbure du ventre eſt plus conſidérable que celle du dos ; la largeur verticale à l'à-plomb des yeux eſt d'un pouce ; à l'à-plomb de l'articulation des nageoires du ventre deux pouces une ligne ; à l'à-plomb de l'anus un pouce ſix lignes ; à la naiſſance de l'aileron de la queue onze lignes. Les yeux ſont de médiocre grandeur, la prunelle eſt noire, l'iris eſt couleur d'or : les écailles ſont arrondies & aſſez grandes ; la couleur générale du poiſſon eſt d'un beau rouge avec des reflets couleur d'or ; le rouge paraît un peu plus fort aux ailerons & aux nageoires, ſur leſquelles on n'apperçoit point les reflets couleur d'or.

174. Les écailles ſont ſtriées dans leur longueur ; les ſtries forment des traits divergens. Celles qui ſont traverſées par les raies latérales, ont une éminence longuette d'un rouge foncé ; ces traits qui ſe ſuivent les uns les autres forment les raies latérales. Nous n'avons point apperçu des dents dans la gueule : un de ces poiſſons avait ſur le dos, au lieu du grand aileron, deux petits ailerons triangulaires, l'un vers le milieu de ſa longueur, l'autre plus petit, aſſez près de la naiſſance de l'aileron de la queue. De plus, entre le muſeau & la naiſſance de l'aileron du dos, on apperçoit une boſſe aſſez conſidérable ; à l'aileron de derriere l'anus, le premier rayon était dur, piquant & garni de petites épines dans preſque tout ſa longueur. Un autre n'avait qu'un aileron ſur le dos, auprès de la queue ; celui du côté de la tête manquait abſolument, mais à ſa place il y avait une groſſe boſſe : le premier rayon de derriere l'anus était piquant, comme à celui dont nous venons de parler.

Additions à ce que nous avons dit dans cette cinquieme ſection, ſur le doucet repréſenté planche VIII.

175. Aux environs de Caen, à l'entrée de la riviere d'Orne, on prend dans les bas parcs un poiſſon qu'on y nomme *ſavary :* comme je ne me ſuis point trouvé ſur cette côte dans la ſaiſon où l'on pêche ce poiſſon, je n'en avais pas une idée exacte ; je ſoupçonnais ſeulement, d'après ce que m'avait écrit M. Viger, lieutenant-général de l'amirauté de Caen, qu'il était du genre d'un poiſſon qu'on nomme *doucet* ou *ſouris* de mer, & même je crois

crois *lavandiere* ſur les côtes de haute-Normandie & de Picardie; mais pour en être plus certain, j'en ai envoyé un deſſin à M. Viger; & ſuivant la critique qu'il en a faite, j'ai lieu de regarder le ſavary de Caen comme le doucet, les remarques de M. Viger ne tombant que ſur des points qui ſont ſujets à varier dans les différens individus, comme, par exemple, ſur les rayons D, *fig.* 1 & 2 de la *pl. VIII*, qu'il dit être trop long.

176. J'AI oublié de parler d'un fort petit poiſſon qui n'a que trois pouces de longueur, qu'on trouve caché ſous les pierres, dans les ruiſſeaux d'eau douce, *pl. III*, *fig.* 7. Comme il a la tête prodigieuſement groſſe, relativement à ſa petiteſſe, on le nomme *chabot* ou *cabot teſtu*, en latin *cottus* ou *cortus*, en Italie *capito* : ſa tête eſt fort large, ſa gueule grande, toujours proportionnellement à ſa petiteſſe; je crois qu'il n'a point de dents; ſes yeux aſſez grands, ſont placés très-près l'un de l'autre ſur le ſommet de la tête; il a derriere chaque ouie une nageoire aſſez grande, proportionnellement à ſa taille, deux beaucoup plus petites ſous le ventre; l'aileron de la queue eſt coupé quarrément. La groſſeur de ſa tête, la grandeur de ſa gueule, la poſition de ſes yeux me font incliner à le mettre auprès de la raſcaſſe blanche, *uranoſcopus*; mais il n'a qu'un aileron qui s'étend depuis le derriere de la tête juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue, ce qui convient plutôt aux poiſſons de la quatrieme ſection, qu'à ceux de la cinquieme. Quoique ſa chair ſoit molle, elle eſt d'aſſez bon goût : mais ce poiſſon eſt ſi petit qu'on n'en fait point de cas.

Addition à ce que nous avons dit de la raſcaſſe blanche.

177. NOUS avons dit en parlant de ce poiſſon, qu'il s'en prend qui ont huit pouces neuf lignes de longueur. Depuis l'impreſſion de cet article, M. Barry me marque que leur groſſeur varie beaucoup, & qu'on en prend depuis le poids de neuf onces juſqu'à vingt-ſept onces poids de marc. Nous avons fait obſerver que ce qu'il y avait de plus ſingulier dans ce poiſſon était la tête. M. Barry ajoute une choſe bien remarquable : le haut de la gueule, dit-il, eſt bordé d'une levre comme dans les autres poiſſons; mais à la partie inférieure, il n'y a qu'une demi-levre placée au côté gauche, qui s'éleve & vient s'appliquer contre la levre ſupérieure : l'une & l'autre ſont bordées d'un rang de petites dents preſqu'imperceptibles, mais qui ſe ſentent très-bien au tact. Le côté droit eſt ſans levre, tout comme ſi la moitié deſtinée à garnir ce côté avoit été enlevée par haſard ou involontairement, au point que pluſieurs perſonnes s'y ſont mépriſes; mais il a voulu vérifier par lui-même, & s'aſſurer par le témoignage des pêcheurs, que cette breche était naturelle à ce poiſſon. Ce défaut de la demi-levre laiſſe à découvert la mâchoire inférieure droite, où il n'y a point de dents, & l'orifice de la gueule.

SIXIEME SECTION,

Dans laquelle nous parlerons des poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons bien diſtincts.

INTRODUCTION.

1. APRÈS avoir traité dans la quatrieme ſection, des poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos, nous avons raſſemblé dans la cinquieme ceux où il eſt difficile de décider s'ils en ont un ou deux. Nous allons nous occuper dans cette ſixieme, de ceux qui ont inconteſtablement deux ailerons ſur le dos. Nous aurions pu placer dans cette ſection les *merlus* & les *lingues*, puiſque ces poiſſons ont ſenſiblement deux ailerons; mais comme aſſez fréquemment on les pêche avec les morues, qu'il arrive qu'on les ſale, qu'on les prépare, & qu'on les vend pêle-mêle avec les morues, quoiqu'ils ſoient moins bons, toutes ces raiſons nous ont engagés à comprendre ces poiſſons à la fin de la premiere ſection de la ſeconde partie, quoiqu'ils n'aient pas les caracteres des morues, qui conſiſtent à avoir trois ailerons ſur le dos & deux ſous le ventre. Comme nous avons très-amplement parlé des merlus & des lingues à l'endroit cité, où nous les avons décrits, tant par leurs parties extérieures, que par leurs intérieures, & où nous avons détaillé les façons de les pêcher & les préparations qu'on leur donne, ſoit pour les conſommer frais, ſoit pour les ſaler ou les ſécher, à quoi nous avons ajouté des deſſins inſtructifs ſur les *planches* de la premiere ſection; nous avons cru pouvoir nous diſpenſer de revenir à en traiter encore dans cette ſixieme ſection, où ils auraient pu être placés plus convenablement. Ainſi, pour éviter les répétitions, nous nous bornerons à placer ici quelques réflexions ſur ces poiſſons, renvoyant pour les détails aux endroits cités de la premiere partie.

2. IL ſuit de ce que nous venons de dire des caracteres qui conviennent aux poiſſons de cette ſixieme ſection, qu'elle pourrait être regardée comme une continuation de la cinquieme, dans laquelle nous avons déjà parlé de quelques poiſſons qui s'annoncent pour avoir deux ailerons ſur le dos; mais comme cette famille eſt très-nombreuſe, il nous a paru convenable de faire une ſection particuliere des poiſſons qui ont inconteſtablement deux ailerons; même pour les préſenter avec plus d'ordre, nous les diſtinguerons en pluſieurs

chapitres, eſſayant d'indiquer des caracteres particuliers qui empêcheront qu'on ne les confonde. Il s'agira dans le premier chapitre, des poiſſons qui ont ſur le dos un petit aileron derriere la tête, & un grand qui s'étend vers la queue; & nous comprendrons dans le ſecond chapitre, ceux qui ont ſur le dos deux petits ailerons égaux.

CHAPITRE PREMIER.

Des poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos, dont un petit, & l'autre fort grand.

3. CES poiſſons ont, comme ceux dont nous avons parlé dans la ſection précédente, une nageoire derriere chaque ouie, & deux ſous la gorge, un aileron derriere l'anus, & celui de la queue point ou fort peu échancré; mais ce qui caractériſe principalement les poiſſons de cette famille, eſt d'avoir ſur le dos deux ailerons, un petit du côté de la tête, & un grand qui s'étend vers la queue.

ARTICLE PREMIER.

Du merlu. (1)

4. NOUS avons détaillé les raiſons qui nous ont déterminés à parler de ce poiſſon à la premiere ſection de la ſeconde partie, quoiqu'il n'ait point les caracteres des morues. Peut-être que ce ſont ces mêmes raiſons qui ont engagé Willughby à le nommer *azellus* ſive *merlutius*, & Artedi *gadus dorſo dypterigio*. Effectivement, les morues & les poiſſons qui ſont exactement de leur genre, comme les lieux, les ânons, les tacauds & les merlans de l'Océan, ont tous trois ailerons ſur le dos; au lieu que les merlus, comme on le voit dans la premiere ſection de la ſeconde partie, ayant ſur le dos, immédiatement derriere la tête, un petit aileron, & enſuite un beaucoup plus long qui s'étend juſques fort près de l'articulation de la queue, doivent être compris dans la ſixieme ſection qui nous occupe; mais nous renvoyons, comme nous l'avons déjà dit, à la premiere ſection de la ſeconde partie. On prend en Bretagne de ces poiſſons avec les lieux, & il n'eſt pas rare d'en rencontrer qui ont vingt pouces & plus de longueur.

(1) En allemand *Stockfiſch.*

ARTICLE II.

Du grand lingue.

5. VOICI encore un poiſſon dont avons amplement parlé à la premiere ſection de la ſeconde partie, pour les mêmes raiſons que nous avons rapportées à l'occaſion du merlu; & quoiqu'il reſſemble encore moins aux morues que le merlu, comme on peut le voir à l'inſpection de la *planche* qui le repréſente, Artedi l'a néanmoins nommé *gadus dorſo dypterigio, ore cirrato*, & Willughby *aſellus longus*. Quelques-uns ont cru appercevoir qu'il avait plus de rapport aux lottes qu'aux morues; & effectivement, il y a de petits lingues qui ſont de vraies lottes, ce qui pourra nous fournir l'occaſion de dire encore quelque choſe du grand lingue qui, ayant ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit, peut être placé dans cette ſixieme ſection. Quoi qu'il en ſoit, nous invitons les lecteurs à conſulter ce que nous en avons dit dans l'article qui concerne ce poiſſon, premiere ſection, ſeconde partie.

ARTICLE III.

De la vive. (2)

6. ON a donné à ce poiſſon, comme à beaucoup d'autres, bien des noms différens; à Gènes, à Marſeille, en Languedoc on l'appelle *araignée*, en latin *araneus*, probablement parce que, regardant l'araignée comme venimeuſe, on en a jugé de même des piquures de la vive, qui occaſionnent de grandes douleurs. Et comme ce poiſſon a le regard vif & farouche, on l'a auſſi appellé *draco marinus* ou *trachinus draco;* & la dénomination de *vive*, que nous adoptons, vient probablement de ce que ce poiſſon vit aſſez long-tems hors de l'eau, & qu'il donne encore des ſignes de vie après avoir été vuidé, ou même lorſqu'on lui a retranché la tête. Dans les mois de juin & de juillet il s'approche du rivage, & on en prend dans les manets qu'on tend pour la pêche des maquereaux. Quand il fait chaud, quelques-uns mordent aux haims; mais l'hiver ils ſe retirent dans les grands fonds, où ils s'enſablent, & il faut les y aller chercher avec des filets de la dreige. *Voyez premiere partie, ſeconde ſection.*

7. LES plus grandes vives n'ont guere que ſeize à dix-huit pouces de longueur totale, les communes onze à douze pouces; celle que je vais décrire, *pl. I, fig.* 1, n'avait qu'onze pouces de A en B: le ſommet de la tête ſe joint avec le dos par une ſeule & même ligne, ſans faire aucun reſſaut. De l'extrêmité du muſeau A au bord des opercules des ouies qui ſe ter-

(2) En allemand *Meer-Drach.*

minent par une pointe C, il y avait deux pouces cinq lignes ; la fente de la gueule qui remonte un peu par ſon extrémité, avait huit lignes d'étendue de A en D. La mâchoire inférieure était un peu plus longue que la ſupérieure ; du bout de cette mâchoire au centre de l'œil E, il y avait ſept lignes. Les bords des mâchoires étaient garnis de dents fort piquantes ; la langue était groſſe à ſon origine, elle ſe terminait en pointe, & était, ainſi que le palais, chargée d'aſpérités.

8. LES yeux étaient grands, fort élevés ſur la tête, ce qui fait que quelques-uns ont cru qu'il convenait de ranger ce poiſſon avec les *uranoſcopus*. Les foſſes orbitaires étaient ovales, leur grand diametre était de cinq lignes, & le petit à peu près de quatre ; la prunelle était noire, l'iris nacré tirant au verd ; plus près des yeux que du muſeau, étaient les ouvertures des narines, ordinairement accompagnées d'une petite pointe ou d'une éminence ; l'anus étant au-deſſus de G, une partie des viſceres devait être compriſe vers cet endroit, auſſi en était-il rempli ; & à peu près à deux pouces neuf lignes de l'extrémité du muſeau, l'épaiſſeur verticale du poiſſon était d'environ deux pouces.

9. LES nageoires H de derriere les ouies étaient aſſez larges ; la longueur du plus long rayon était de 13 lignes, elles étaient formées de ſeize rayons ; un peu plus vers le muſeau ſous la gorge, étaient deux petites nageoires I formées de ſix rayons, dont le plus long avait neuf à dix lignes ; les écailles étaient très-minces, & ſi exactement poſées les unes ſur les autres, que pour les appercevoir, même ſur le dos & auprès de la tête, il fallait les ſoulever avec la pointe d'une fine aiguille. En général, quand ce poiſſon ſort de l'eau, ſon dos eſt d'un brun noirâtre, qui, en approchant des raies latérales, dégénere en jaune clair mêlé de bleu & de verd de mer. Toutes ces couleurs qui ſont ſujettes à varier dans les différens individus, s'éclairciſſent ſur les côtés, & le ventre eſt blanc, légérement teint de bleu ; mais en approchant du dos, on découvre des traits bruns aſſez régulièrement diſtribués, dont pluſieurs s'étendent du dos vers le ventre, & qui, en s'éclairciſſant, deviennent de couleur d'ardoiſe claire avec de légeres taches jaunes & des reflets argentés ; communément les couleurs de la tête ſont aſſez claires.

10. IMMÉDIATEMENT derriere la tête, il y a ſur le dos un fort petit aileron K formé de quatre à cinq rayons durs & piquans ; ils excedent une membrane mince qui les unit ; cet aileron repréſente une mollette d'éperon. Un peu plus vers l'arriere, eſt le grand aileron L F d'environ cinq pouces ſix lignes de longueur à ſon attache au corps ; il eſt formé de trente-un rayons ; il s'étend juſques fort près de l'articulation de l'aileron de la queue, & eſt formé par des rayons ſouples qui excedent une membrane mince

qui les unit ; l'aileron MN de la queue eſt coupé quarrément, & formé de dix-huit rayons. Les plus longs rayons qui le compoſent ont deux pouces de longueur ; la membrane qui unit ces rayons, ainſi que ceux de l'aileron du dos, eſt d'un bleu foncé, chargée de mouchetures qui font un effet aſſez agréable. Sous le ventre, derriere l'anus G, eſt un grand aileron OP, formé de trente-deux rayons entiérement ſemblables à la partie LF de l'aileron du dos ; mais l'extrêmité P de l'aileron de derriere l'anus, approche un peu plus de la naiſſance de l'aileron de la queue, que l'extrêmité F de l'aileron du dos ; enfin la couleur de l'aileron OP eſt plus claire que celle de l'aileron LF. Ce poiſſon a la chair ferme, ſans être coriace ; ſon goût eſt très-agréable ; il fait l'honneur des bonnes tables les jours maigres ; ſa peau eſt dure & ſeche ; il a l'avantage de pouvoir être tranſporté aſſez loin, car il ſe conſerve long-tems ſans ſe gâter.

11. J'AI déjà dit que quand on eſt piqué par les aiguillons de la vive, on reſſent de fortes douleurs qui occaſionnent quelquefois la fievre : il y a des charlatans qui ſe vantent d'avoir des ſecrets pour calmer ces douleurs. Les pêcheurs, pour prévenir ces accidens, qui ne ſont que trop fréquens, rompent ou arrachent ces aiguillons aux poiſſons qu'ils tirent de l'eau ; mais l'expédient qui paſſe pour le meilleur, eſt de mettre ſur la piquure le foie nouvellement tiré de l'animal. (3) Lémery conſeille d'appliquer ſur la piquure de l'eſprit-de-vin ou un mélange d'oignon ou d'ail & de ſel pilés enſemble ; ou bien on ouvre en deux une de ces groſſes feves qu'on nomme à Paris *de marais*, on l'aſſujettit ſur la piquure avec un ruban qu'on ſerre fortement, & on laiſſe cet appareil pendant quelques jours ſans y toucher ; car on aſſure que, ſi l'on ôtait la feve avant deux fois vingt-quatre heures, les douleurs & les autres accidens ſe renouvelleraient. Au reſte, je ne rapporte ceci que ſur ce qu'on m'en a dit, car je n'ai pas été à portée de conſtater l'efficacité de ce dernier remede. Toutes les piquures ne ſont pas ſuivies d'auſſi grands accidens ; ce qu'on attribue au tempérament de celui qui a été piqué ; mais je crois que la vivacité de la douleur vient de la partie piquée, charnue, ou nerveuſe, ou tendineuſe.

12. J'AI dit que la peau de la vive eſt très-dure : auſſi il y a des cuiſiniers qui écorchent ce poiſſon comme on fait les anguilles. On pêche des vives dans l'Océan & dans la Méditerranée ; mais celles-ci ſont aſſez ſouvent fort petites, ce qui me fait ſoupçonner qu'elles pourraient être le petit poiſſon dont nous allons parler dans le paragraphe ſuivant.

13. *D'une petite eſpece de vive* ou *araignée de mer*, araneola, *qu'on nomme*

(3) On applique auſſi de la chair ou le cerveau de la vive ſur la plaie, ou des feuilles de lentiſque. La piquure de ces aiguillons eſt dangereuſe, même après la mort du poiſſon.

bodereau *ou* bois de roc, *qui me paraît confiner à la famille des poiſſons que Rondelet nomme* boulerot. LE bois de roe, *pl. I*, *fig.* 5, eſt un petit poiſſon de trois à quatre pouces de longueur, qu'on trouve aſſez fréquemment dans les ports de la Manche, ſur-tout pendant les mois de juin & de juillet; il eſt abſolument ſemblable à la vive, ſa tête paraît ſeulement un peu plus groſſe par eomparaiſon à la petiteſſe de ſon eorps: la reſſemblanee parfaite qu'il y a entre la vive dont nous avons donné la deſeription, & le petit poiſſon dont il s'agit, me faiſaient penſer que le bois de roe était une jeune vive; mais on trouve dans ees petits poiſſons des œufs & des laites bien formés, au lieu que les pêcheurs m'ont aſſuré qu'ils ne trouvaient ni laites ni œufs dans les jeunes vives qu'ils prenaient fréquemment: ee qui paraît établir que les bois de roc ſont des poiſſons qui doivent toujours reſter petits, & qu'il ne faut pas confondre avec les jeunes vives, d'autant que leur corps n'eſt point marqué de traits qui s'étendent du dos au ventre, comme on en apperçoit ſur les vives. Ils ſont un très-bon manger; & la piquure de leurs aiguillons oeeaſionne, comme eelle de la vive, de grandes douleurs.

14. *De la vive du Levant*, draco *ſive* draeæna, *araignée de mer*; aranea Græcorum recentiorum. J'AI trouvé dans mes papiers un beau deſſin, *pl. I*, *fig.* 3, d'un poiſſon qui m'a été envoyé ſous le nom de *vive du Levant* ou araignée de mer, d'un pied de longueur. Il reſſemble à beaueoup d'égards à notre vive, il a ſeulement la tête un peu plus alongée & l'aileron de la queue un peu fourehu; mais la prineipale différenee conſiſte en ee qu'il n'a ſur le dos qu'un grand aileron qui s'étend depuis le derriere de la tête juſques tout auprès de l'origine de la queue.

15. *D'un poiſſon très-approchaut de la vive, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz* ſaeearailla blane. LA longueur totale du poiſſon que je déeris était de dix-huit pouces & demi: la gueule était aſſez grande relativement à la taille du poiſſon, les mâehoires étaient hériſſées de dents fines; ee qu'on nomme la langue était une maſſe ronde & cartilagineuſe. La mâehoire ſupérieure ſe terminait par une portion de eercle; les foſſes orbitaires étaient aſſez grandes, & les bords fort hériſſés de pointes; les opereules ſe terminaient en pointes dures, ils étaient éeailleux; les nageoires de deſſous la gorge étaient petites, eelles de derriere les opereules plus grandes & arrondies, étant eompoſées d'environ quinze rayons rameux. L'aileron du dos commençait très-près de la tête, & finiſſait à environ un pouce de la naiſſance de l'aileron de la queue; il commençait par ſix rayons durs & piquans; la longueur du premier était d'environ ſept lignes, le ſecond en avait neuf, le troiſieme huit, le quatrieme einq, le cinquieme trois, & le ſixieme une ligne & demie; le reſte de l'aileron était formé de vingt-huit ou trente rayons branchus & ſouples; & en prêtant beaucoup d'attention, on voyait que la membrane qui

les uniſſait n'avait qu'une ligne de largeur entre les rayons durs & les ſouples : elle était néanmoins continue ; d'où il ſuit que, quoiqu'il paraiſſait qu'il y avait deux ailerons ſur le dos, il n'y en avait cependant qu'un. La membane qui uniſſait les rayons était mince & tranſparente, & l'on appercevait çà & là des taches jaunes ou couleur d'or. Cet aileron était logé dans une gouttiere dans laquelle les rayons ſe replient à la volonté du poiſſon. L'aileron du ventre commençait preſqu'à l'à-plomb des rayons mous du dos ; il était formé d'une trentaine de rayons aſſez fermes, mais point piquans ; le corps était traverſé, comme à la vive, de lignes obliques aſſez ſerrées les unes contre les autres, elles paraiſſaient réſulter de la diſpoſition dès écailles, qui ſont minces, & très exactement poſées les unes ſur les autres ; la largeur du poiſſon vers l'extrémité des ouies était d'un pouce neuf lignes, à l'à-plomb de la nageoire branchiale deux pouces, aux deux tiers de la longueur du poiſſon un pouce quatre lignes, à la naiſſance de l'aileron de la queue dix lignes. Le dos tire au brun, le ventre au blanc, & eſt parſemé çà & là de taches, les unes brunes, les autres jaunes. Ainſi le ſaccarailla blanc des Baſques, dont j'ai dit quelque choſe ſection V & ſuivantes, ne differe preſque de la vive que parce que les deux ailerons qu'il a ſur le dos ſont moins diſtincts qu'à la vive.

Article IV.

Suite des poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit ; de ce nombre ſont le maigre *ou* poiſſon royal, *les* umbres, *les* daines, *&c.* (4)

16. On trouve dans les auteurs beaucoup de confuſion à l'égard de ces poiſſons, ſoit à cauſe des noms particuliers qu'on leur donne en différentes provinces, ſoit parce qu'on donne quelquefois différens noms aux mêmes poiſſons, ſuivant qu'ils ſont jeunes & petits ou de moyenne grandeur, ou lorſqu'ils ſont parvenus à tout leur accroiſſement. Toutes ces diſtinctions occaſionnent de la confuſion que j'eſſaierai d'éviter le plus qu'il me ſera poſſible ; pour cela je demande qu'on faſſe attention que le poiſſon qu'on nomme en Languedoc *peis-rey* ou *poiſſon royal*, eſt de grande taille. Outre cet avantage, il a celui de fournir un manger excellent, digne d'être préſenté à un roi ; auſſi voit-on dans l'Hiſtoire générale des voyages, édition *in*-4°, tome IV, page 615, qu'il y a un pays où il eſt ordonné aux pêcheurs, ſous peine de mort, de porter ce poiſſon au roi : or, il paraît que ces excellentes qualités conviennent au poiſſon qu'on nomme *maigre* dans pluſieurs

(4) L'ombre ſe nomme en allemand *Aſche*.

ports

ports de l'Océan. En effet, les Anglais du Cap-Corſe regardent le maigre comme le poiſſon le plus délicat de la Côte d'Or, & on dit qu'ils donnent le nom de *ſeffer* aux petits, réſervant pour les gros le nom de *maigre*. Il me paraît donc que notre maigre eſt le peis-rey ou le poiſſon royal de Languedoc. Les pêcheurs de l'embouchure de la Loire nomment *maigre* un poiſſon qu'ils m'ont marqué reſſembler au bar; & comme, à la grandeur près, il y a de la reſſemblance entr'eux, le peu qu'on m'a écrit de ce poiſſon, me laiſſe dans l'incertitude de ſavoir ſi le maigre de l'embouchure de la Loire ne ſeriat pas un bar, poiſſon dont nous parlerons dans ſuite.

17. ON pêche à Narbonne un gros poiſſon qu'on nomme *daine*, & qui, d'après les notices que j'ai pu me procurer, eſt notre maigre, non-ſeulement à cauſe de ſa groſſe taille, mais encore parce qu'on le regarde comme un fort bon poiſſon. Je ne penſe pas qu'il convienne de confondre notre maigre avec le poiſſon que pluſieurs auteurs nomment *umbre de mer*, & qui, ſuivant Rondelet, eſt connu depuis Marſeille juſqu'à Naples, & dans une grande partie de l'Italie, ſous la dénomination d'*umbrino*, que je ſoupçonne être le *borruga* des Bayonnais. L'*umbrino* a, à la vérité, beaucoup de reſſemblance avec notre maigre; mais il en differe à quelques égards aſſez ſenſibles pour qu'on ne le confonde pas: on en jugera par ce que nous dirons dans la ſuite; mais je crois qu'il faut, avant que d'aller plus loin, dire ce qui nous a déterminés à parler du maigre immédiatement après la vive.

18. JE conviens que ces deux poiſſons different prodigieuſement l'un de l'autre par la grandeur, puiſque les belles vives n'ont que dix-huit à vingt pouces de longueur, au lieu qu'on prend quelquefois des maigres qui ont plus de cinq pieds; mais ces deux eſpeces de poiſſons ſont de mer à écailles & arêtes: les uns & les autres ont deux ailerons ſur le dos, ſavoir, un petit près de la tête, dont les nervures ſont épineuſes, enſuite un plus grand qui s'étend vers la queue, dont les nervures ſont ſouples; les uns & les autres ont l'aileron de la queue coupé quarrément; ils ont encore un aileron ſous le ventre derriere l'anus, une nageoire de chaque côté derriere les ouies, & deux ſous la gorge. En comparant la deſcription du maigre, que nous allons donner, avec celle de la vive, on appercevra encore d'autres points de reſſemblance.

19. *Du maigre*, daine; *en Languedoc*, peis-rey *ou* poiſſon royal. LES connaiſſances que j'ai été à portée de prendre ſur le poiſſon qu'on nomme *maigre* ſur les côtes du Poitou & d'Aunis, & *daine* au Martigues, ainſi qu'en Languedoc, conviennent aſſez à ce que Rondelet & Belon diſent du poiſſon auquel ils donnent ce même nom. Quelques-uns trouvent qu'il reſſemble par la forme du corps à la carpe; ſa tête eſt aſſez groſſe, ſa gueule de médiocre grandeur, ſes dents ſont fines, pluſieurs ſont cachées dans l'épaiſſeur des

gencives; & tant à la mâchoire ſupérieure qu'à l'inférieure, il y en a de plus ſenſibles & de plus apparentes que les autres; le palais eſt garni d'aſpérités, la langue eſt adhérente à la mâchoire inférieure: les levres ſont épaiſſes & elles paraiſſent comme doubles, ſur-tout à la mâchoire inférieure. Ce poiſſon, comme nous l'avons déjà dit, eſt fort gros, puiſqu'on en prend qui ont plus de cinq pieds de longueur, & qui, dit-on, peſent près de trois quintaux: je n'en ai point vu de cette taille, mais bien dont trois paraiſſaient faire la charge d'un petit cheval. Proportionnellement à la groſſeur de la tête, les yeux ne paraiſſent pas grands; ils ſont vifs, la prunelle eſt noire, l'iris jaune approchant de la couleur d'or.

20. Le corps & même la tête de ce poiſſon ſont recouverts de grandes écailles; comme elles ſont fort adhérentes à la peau, on ne ſent rien de rude en paſſant le doigt deſſus; elles augmentent graduellement de grandeur depuis le derriere de la tête juſqu'à l'anus Q, puis elles diminuent peu à peu juſqu'à la naiſſance de l'aileron de la queue R.

21. Aux maigres que j'ai vus en Aunis, les écailles du dos étaient griſes & celles du ventre blanches; mais on m'a aſſuré qu'il y en avait dont les écailles étaient variées de différentes couleurs, & que quelquefois ſur un fond blanchâtre avec des reflets d'argent, on appercevait des raies brunes qui s'éclairciſſaient ſur les côtés, de ſorte que le deſſous du ventre était preſque blanc: peut-être ceci convient-il mieux aux umbres qu'aux maigres; on en jugera par ce que nous dirons dans la ſuite.

22. Le maigre, *pl. I*, *fig.* 4, a ſur le dos deux ailerons, ſavoir, derriere la tête un petit triangulaire D, formé de huit à neuf rayons durs & piquans; & plus loin, en allant vers la queue, un grand GP formé de trente rayons flexibles. Les rayons du milieu ſont plus longs que ceux des extrêmités G & P, tous ſont aſſujettis par une membrane aſſez forte. Un peu derriere l'anus Q eſt l'aileron du ventre O, qui n'eſt formé que de huit à dix rayons rameux. L'aileron de la queue M eſt coupé preſque quarrément; il y a de chaque côté, derriere les ouies, une nageoire F, & ſous la gorge deux autres plus petites E, formées ſeulement de cinq à ſix rayons aſſez forts.

23. Ce poiſſon eſt d'une force extraordinaire: car ſouvent quand il eſt en vie dans une barque, il renverſe d'un coup de queue un matelot. Pour prévenir cet accident & éviter qu'il ne déchire les filets, les pêcheurs les aſſomment avant de les tirer à bord. Ils peuvent à leur volonté coucher tous les rayons des ailerons vers l'arriere, où ils ſe logent dans une gouttiere, de ſorte qu'on ne les apperçoit preſque plus: il faut, pour reconnaître leur forme, les relever avec une pointe; & je ſoupçonne que c'eſt pour cette raiſon que quelques-uns de mes correſpondans m'ont écrit qu'ils n'avaient qu'un aileron ſur le dos. La chair du maigre eſt blanche, tendre, délicate: quelques-uns la

comparent à celle de l'anguille; mais en ayant mangé à Rochefort & à la Rochelle, cette comparaiſon ne m'a pas paru exacte: néanmoins, comme elle n'a pas un goût fort relevé, il convient de ſervir le maigre avec une ſauce de haut goût. Ce poiſſon eſt eſtimé, la hure eſt ſur-tout regardée comme un excellent manger. Comme il eſt fort gros, on a coutume de le vendre dans les marchés coupé par tranches, à moins que des communautés qui font abſtinence toute l'année, ne les achetent tout entiers. Malgré ce que nous venons de dire de la bonté de ce poiſſon, il eſt rare qu'on en chaſſe pour la cour, probablement parce que ſa chair étant délicate, elle ſe corromprait dans le tranſport. Les maigres ſont de paſſage; & de plus, il eſt rare qu'ils reſtent un tems un peu conſidérable dans un même parage.

24. ON en prend peu dans le mois d'avril; c'eſt dans les mois de mai, juin & juillet, qu'ils viennent par bandes, & c'eſt dans cette ſaiſon que j'en ai vu faire la pêche dans le Pertuis entre l'iſle de Rhé & la riviere de Saint-Benoît, où on va les chercher ſous l'eau juſqu'à dix & douze braſſes. On aſſure qu'il reſte de ces poiſſons juſqu'à la fin d'août; mais qu'alors on y en prend peu, parce qu'étant effarouchés, à ce qu'on prétend, par les pêcheurs, ils ſe ſéparent, & n'étant plus raſſemblés, il eſt fort difficile de les rencontrer; car quand ces poiſſons ſont raſſemblés en troupe, ils avertiſſent du lieu où il faut les aller chercher, par un mugiſſement plus fort que celui des grondins, & qui ſe fait entendre d'aſſez loin. Il eſt arrivé que trois pêcheurs dans une barque, étant guidés par ce bruit, ont pris vingt maigres d'un ſeul coup de filet; mais cela eſt fort rare, ſur-tout depuis pluſieurs années que ces poiſſons ont abandonné les côtes d'Aunis pour aller peupler la mer de Biſcaye, éloignée d'une centaine de lieues des côtes du Poitou.

25. M. BAUDRY m'a écrit qu'on ignorait ce qui a pu engager les maigres à faire ce changement de domicile. Quoi qu'il en ſoit, pour faire cette pêche dans les Pertuis, les pêcheurs ſe ſervaient de barques plates qu'on nomme *filadieres*; & quand ils avaient gagné le milieu du Pertuis, ils tendaient un trémail à grandes mailles, qui avait environ quatre-vingt braſſes de longueur, ſur quatre de chûte: la tête du filet était garnie de flottes & le pied de leſt: on regardait les tems chauds & diſpoſés à l'orage, comme les plus favorables pour cette pêche, qu'on commençait à trois ou quatre heures après midi, & qui ſe continuait juſqu'au coucher du ſoleil. A la côte de Buch on pêche ces poiſſons avec les tartanes (premiere partie, ſection ſeconde) & on les porte à Bordeaux, où la vente en eſt aſſurée.

26. JE vois dans un mémoire de Barcelone, & dans un de Catalogne, qu'on en prend d'aſſez gros avec l'eſpece de trémail qui ſert pour les baſtudes. On dit qu'on ne prend à Marennes que de petits maigres qu'on y nomme *maigreaux*; & que les pêcheurs de Saint-Palais, amirauté de Marennes, ſe ſer-

vent, pour les prendre, d'une chaloupe & d'une eſpece de folle ou de manet dont les mailles ont une ouverture proportionnée à la groſſeur du poiſſon, pour qu'une partie ſe maillent. Ces filets ont trente ou quarante braſſes de longueur ſur trois de chûte, & ſont leſtés & flottés; ils ſont faits de bons & gros fils retors. Les pêcheurs prennent des bordées ſous voile ou à la rame, prêtant la plus grande attention pour entendre le bruit que font les poiſſons qui, ſuivant eux, eſt aſſez conſidérable pour être entendu lors même que les poiſſons ſont à vingt braſſes ſous l'eau; guidés par ce bruit, ils tendent leurs filets, faiſant enſorte de croiſer la marée. Le bout forain du filet, auquel eſt attaché une bouée, eſt entraîné par le courant de l'eau, & ils dirigent ſur cette bouée la marche du bateau, dans lequel ils conſervent une manœuvre attachée au bout du filet oppoſé à la bouée. Auſſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un poiſſon a donné dans le filet, ils le relevent, & aſſomment le poiſſon au ſortir de l'eau.

27. Je vois dans un mémoire de Royan, que les pêcheurs s'étant portés au large dans leur chaloupe, mettent de tems en tems l'oreille ſur les bords de la chaloupe pour eſſayer d'entendre le chant des maigres, & ils prétendent que l'arrivée de ce poiſſon annonce celle des ſardines. Les maigres ſont rares ſur les côtes de Normandie & de Picardie; il n'arrive guere qu'on y en voie raſſemblés en troupe.

28. Comme il ne m'eſt pas poſſible de détailler toutes les différentes méthodes que ſuivent les pêcheurs pour prendre ce poiſſon dans les différens parages, je me bornerai à rapporter ce que pratiquent ceux d'Olonne; ils prennent des maigres depuis le mois de mai juſqu'en octobre, avec des filets dont les mailles ont quatre pouces d'ouverture en quarré. Une chaloupe du port de quatre tonneaux, armée de huit hommes d'équipage, ſe porte à deux lieues au large, avec environ ſix cents quarante braſſes de ces filets; ils les tendent ſédentaires ſur vingt-deux braſſes d'eau, & ils les relevent tous les deux jours. Ils n'emploient aucun appât pour attirer le poiſſon; mais ils comptent produire cet effet avec un ſifflet qui, ſuivant eux, fait à l'égard de ces poiſſons, le même effet que les appaux pour les cailles (5). Les nuits obſcures & calmes ſont les plus avantageuſes pour cette pêche. En pluſieurs endroits on pêche les maigres avec les ſaines à la traîne; les uns & les autres portent leurs poiſſons aux marchés les plus voiſins.

(5) Si le fait dont parle ici notre auteur, était bien prouvé, pourrait-on conteſter aux poiſſons la faculté auditive? Il n'y aurait pas d'apparence qu'elle fût particuliere à ceux de l'eſpece qui fait la matiere de cet article. Dans ce cas, & pour épargner les amorces, il conviendrait de chercher quels inſtrumens ou quels tons pourraient être employés pour chaque eſpece. Mais il y a bien de l'apparence que cette anecdote eſt peu fondée. D'ailleurs on vient de voir que les maigres raſſemblés en troupe, mugiſſent trop fort pour pouvoir entendre un ſifflet dans l'éloignement; & ce bruit ſuffit pour diriger les pêcheurs.

29. JE vais terminer ce paragraphe par rapporter les principales dimenſions d'un maigre qui avait près de cinq pieds de longueur totale B M : il avait été pêché dans les mois d'août ou de ſeptembre. Les yeux A étaient entourés d'un cercle couleur d'or, la gueule B avait environ trois pouces d'ouverture, il y avait 16 à 17 pouces du bout du muſeau B juſqu'au derriere des opercules des ouies C ; à cet endroit l'épaiſſeur verticale du poiſſon D E était de quinze pouces ; les nageoires branchiales F avaient neuf pouces de longueur ; à dix pouces derriere les opercules des ouies, la largeur verticale du poiſſon était de treize pouces ; les nageoires E de deſſous le ventre, dont les articulations étaient au-deſſous de celles des nageoires branchiales F, avaient ſix pouces ſix lignes de longueur ; depuis le derriere des opercules C juſqu'à l'articulation de l'aileron de la queue I, il y avait trois pieds trois pouces ; depuis K juſqu'à l'extrèmité de l'aileron de la queue N il y avait neuf pouces : la queue n'était point échancrée ; mais comme la partie charnue du corps s'étendait juſques ſur le milieu de l'aileron, les rayons I M n'avaient que cinq pouces de longueur, & il y avait dix pouces depuis K juſqu'à N.

30. SUR le dos, à environ ſeize pouces du muſeau B, étoit le petit aileron triangulaire D G, formé de ſix ou ſept nervures dures & piquantes : ſon étendue à ſon attache au corps était de onze pouces ; à une petite diſtance vers l'arriere était le grand aileron G P, qui s'étendait juſques fort près de l'aileron de la queue. Il était formé de trente nervures ſouples. Sous le ventre, vers le milieu de la longueur du grand aileron, était l'anus Q, & un peu derriere le commencement de l'aileron O de deſſous le ventre, qui avait cinq à ſix pouces d'étendue à ſon attache au corps. La largeur verticale du poiſſon en O était de onze pouces, & en K de quatre pouces. On ne prend guere de ces poiſſons avec les haims ; on en trouve peu dans les parcs ; la plupart ſe prennent comme nous venons de l'expliquer.

31. SI j'ai été embarraſſé pour décider d'où provenait le bruit que font les grondins, je le ſuis encore plus à l'égard de celui des maigres. Je ſais qu'on penſe aſſez généralement qu'il eſt produit par de l'air qui ſort du corps par l'anus ; mais comme je ne trouve aucune preuve ſatisfaiſante de cette allégation, & comme il ne m'a pas été poſſible de rien conſtater par mes propres obſervations, je reſte indécis. Je ne dois pas négliger de dire que M. Baudry m'a écrit de Rochefort que pluſieurs pêcheurs prétendent qu'il n'y a que les mâles qui font ce bruit, & ſeulement dans le tems du frai. Les uns diſent que ce bourdonnement eſt ſourd, & d'autres qu'il eſt plus aigu & plus perçant que celui d'un ſifflet : comment peut-il ſubſiſter des avis ſi oppoſés ſur un fait qui paraît bien aiſé à décider ? Aux environs de la Rochelle, on appelle ce bruit *feiller*, terme qui lui eſt affecté, comme *braire*, *hennir*, *aboyer* *mugir*, à l'égard d'autres animaux.

32. ON dit qu'un des meilleurs apprêts qu'on puiſſe donner à ce poiſſon pour le manger frais, eſt ce que les cuiſiniers appellent *au bleu*, ou de le faire cuire ſur le gril, en l'arroſant avec de l'huile, ou du beurre frais, & différens aſſaiſonnemens. Je trouve dans mes papiers un mémoire dans lequel il eſt dit que, pour les conſerver quelque tems bons à manger, il faut, après leur avoir fait prendre un peu de ſel, les arranger dans une barrique avec de la farine, foulant bien le tout avant d'enfoncer la barrique; d'autres les mettent lits par lits dans un vaſe avec de bonne huile; enfin, on en prépare comme nous avons dit qu'on faiſait les ſaumons, ſoit en daube, ſoit ſalés, ſoit fumés; & quand en Poitou & en Aunis on en a abondamment, on les prépare comme le thon.

ARTICLE V.

Du poiſſon nommé negre, umbre, umbrine *ou* daine.

33. NOUS avons déjà prévenu qu'il y a des poiſſons qu'on nomme *negre*, *umbre*, *umbrine*, *daine*, *corvulus*, &c. Il me paraît, comme à Willughby, que le *lætus* de Rondelet eſt le maigre que nous venons de décrire très-amplement, parce que nous avons été à portée de l'examiner dans les tournées que nous avons faites à Rochefort, à la Rochelle, à l'iſle de Ré, & en d'autres endroits du Poitou & du pays d'Aunis. Nous ne parlerons pas auſſi affirmativement des poiſſons qu'on nomme *negre*, *umbre de mer*, *corvulus*, &c. parce que, n'ayant pas pu les examiner auſſi en détail que le maigre, je ſuis forcé de me réduire à rapporter ce que j'ai pu apprendre dans les auteurs, ou des réponſes que m'ont faites les pêcheurs.

34. GESNER dit, à ce qu'il m'a paru d'après Rondelet, que l'*umbra marina* reſſemble au maigre, à cela près qu'il eſt moins grand, & ſur-tout moins large; que ſes écailles ſont d'une couleur plus rembrunie; qu'il a le dos d'un bleu foncé, tirant au noir, & que la dénomination d'*umbre* lui a principalement été donnée à cauſe des raies, les unes jaunes tirant à l'or, & les autres ſombres qui ſont diſtribuées alternativement ſur tout ſon corps, & de plus, parce que les bords des opercules ſont noirâtres.

35. SUIVANT Rondelet, il paraît que l'umbre n'a qu'un aileron ſur le dos; néanmoins il ajoute que le commencement de cet aileron du côté de la tête eſt compoſé de pluſieurs rayons durs & piquans, conſidérablement plus longs que les autres qui forment la plus grande partie de cet aileron: cette reſtriction ſemble indiquer quelque choſe qui approche beaucoup de deux ailerons; mais, ajoute notre auteur, les deux ailerons ſont beaucoup plus diſtincts au maigre qu'à l'umbre; & de plus, Belon n'héſite pas de décider que l'umbre a deux ailerons.

36. SUIVANT pluſieurs auteurs, ce qui diſtingue inconteſtablement l'umbre du maigre, eſt une excroiſſance charnue ou une eſpece de verrue que l'umbre a ſous l'extrêmité de la mâchoire inférieure, & au bout du muſeau des trous aſſez ſenſibles, que Rondelet dit être fort rudes au toucher. Je n'ai rien apperçu de tout cela aux maigres que j'ai examinés : au reſte, ces poiſſons ſe reſſemblent par le nombre & la poſition tant des ailerons que des nageoires. Mais il ne faut pas confondre l'umbre de mer, dont je viens de parler, avec un umbre d'eau douce, qui eſt de la famille des truites, que j'ai décrit dans la ſeconde partie.

37. ON voit dans l'Hiſtoire générale des voyages, tome IV de l'édition *in*-4°, un poiſſon que l'on nomme *negre* ou *poiſſon royal*, deſſiné d'après Barbot ; mais il ne reſſemble ni à notre maigre qui eſt le poiſſon royal, ni à l'umbre.

38. *Nota.* JE m'apperçois que j'ai omis d'avertir, en parlant de la vive, que j'ai dit à la premiere partie, troiſieme ſection, que, quand les vives ſont très-abondantes dans un parage, les pêcheurs en prennent avec la fouanne, après les avoir d'abord attirés par un leurre : pour cela leur bateau étant ſous voile, ils mettent à l'arriere une ligne à laquelle eſt attachée une petite anguille d'étain, dont l'éclat attire les vives. Quand les pêcheurs voient qu'il s'en eſt raſſemblé un nombre, ils lancent deſſus leur fouanne, & ſouvent ils en prennent pluſieurs d'un ſeul coup. Pour la pêche de la dreige, il faut lire ce qui eſt dit dans la premiere partie, ſeconde ſection.

CHAPITRE II.

Des muges ou *mugils.* (6)

Idée générale de ce qui eſt compris dans ce chapitre.

39. LES poiſſons de cette famille, auxquels les auteurs ont donné la dénomination générique de *muge*, ont ſur le dos deux ailerons plus ou moins éloignés l'un de l'autre, de forme à peu près pareille, les uns formés de rayons ſouples & rameux, les autres de durs & piquans, mais toujours aſſez diſtincts pour qu'on ne puiſſe pas ſoupçonner qu'ils n'en forment qu'un. Les auteurs ont compris beaucoup d'eſpeces ou variétés dans cette famille. On en pêche dans la mer, dans les étangs, même je crois dans les rivieres. Rondelet en diſtingue de ſix eſpeces, ſavoir, le *vrai mulet*, le *cabot*, le *ſame*, le *chaluc*, le *maxon*, le *muge noir* & le *muge volant*. D'autres au-

(6) En allemand *Harder*.

teurs augmentent le nombre des poiſſons de cette famille, & je crois qu'on peut y ajouter le *bar*, *loup* ou *lubine*. Je préviens que je ne parlerai que des poiſſons que j'ai été à portée d'examiner.

ARTICLE PREMIER.

Du bar, loup ou *lubine.* (7)

40. COMME, ſuivant l'ordre général de la nature, ce qui fixe les différentes eſpeces d'un même genre ſe montre par des nuances peu ſenſibles qui donnent quelques embarras pour établir les points de partage, nous avons cru devoir placer au commencement de cet article les poiſſons qui s'éloignent le moins de quelques-uns de ceux que nous avons compris dans les articles précédens ; de ce genre eſt le poiſſon qu'on nomme *bar* aux Sables d'Olonne, *loubine* à Noirmoutier, *loup* à Tréguier, à Lannion & en beaucoup d'autres endroits ; en Provence *dréligny*, & dans la Gironde *brigne*. Quoi qu'il en ſoit de ces différentes dénominations, c'eſt un poiſſon très-eſtimé quand il eſt un peu gros & qu'il a été pêché ſur un bon fond : malheureuſement, à cauſe de la délicateſſe de ſa chair, il ſe corrompt promptement ; néanmoins on en chaſſe quelquefois pour la cour. Il eſt bon de prévenir qu'il ne faut pas confondre ce poiſſon qu'on nomme *loup marin* en pluſieurs endroits, parce qu'il eſt vorace, avec un amphibie auquel on donne le même nom. M. Jacob, qui demeurait à Noirmoutier, où il était fort conſidéré, m'a dit que, pour la forme du corps, ce poiſſon pouvait être comparé aux ſaumons ; que quelquefois on en avait pris qui peſaient plus de trente livres ; & l'on m'a aſſuré que ſur les côtes de Picardie & de Caux, on en prenait qu'on nommait *hauts-bars*, qui avaient deux ou trois pieds de longueur ſur huit à dix pouces de circonférence. Je n'en ai point vu qui approchaſſent de cette taille, quelques-uns ont peut-être confondu le maigre avec le bar ; ceux que j'ai été à portée d'examiner, n'avaient guère plus d'un pied & demi de longueur. On en trouve aſſez abondamment ſur les Sables de Concarneau, d'Audierne, de Dournenez, du Conquet, de Châteaulain, &c.

41. LE bar que je vais décrire, & qui eſt repréſenté *pl. I*, *fig. 6*, n'avait que dix pouces de longueur AB. C'eſt un poiſſon preſque rond, qui avait deux ailerons M, N, ſur le dos ; les rayons de l'aileron M étaient forts ; durs & piquans ; ceux de l'aileron N étaient ſouples & rameux. Il eſt bon de faire remarquer que le premier rayon O & P de chacun de ces ailerons, eſt plus court que les autres, & qu'il eſt très-fort & piquant.

(7) En allemand *Barbe*.

42.

42. IL y a deux pouces quelques lignes depuis le bout du muſeau A juſqu'à C; mais au-delà de cette partie de l'opercule, il y en avait une autre D d'un pouce d'étendue, qui était comme cartilagineuſe; ſous le prolongement de cette partie D, on ſentait avec le doigt deux pointes dures & un peu piquantes. Les nageoires derriere les ouies E, avaient à peu près un pouce & demi de longueur; elles étaient formées de rayons ſouples, la plupart rameux.

43. A l'à-plomb des nageoires dont nous venons de parler, étaient les articulations de deux autres F qui ſe terminaient preſque ſous le ventre; elles étaient moins grandes que celles de derriere les ouies. Il y avait quelques rayons de piquans; le plus long avait à peu près un pouce huit à neuf lignes de longueur. L'anus H était à environ neuf pouces du muſeau; immédiatement derriere, était un petit aileron G, dont les rayons étaient rameux & ſouples, excepté le premier du côté de H qui était court, dur & piquant. L'articulation I de l'aileron de la queue était à un peu moins de quatre pouces de l'anus, vers l'arriere; cet aileron était fourchu, & les plus longs rayons I, L avaient à peu près deux pouces de longueur. Les ailerons du dos, M, N, étaient formés chacun de huit à neuf rayons.

44. LE corps de ce poiſſon forme par le dos & par le ventre deux courbes en ſens contraires F H I, O N I, qui different peu l'une de l'autre. Les écailles étaient rondes, minces, pas grandes, & fort adhérentes à la peau; elles couvraient tout le corps, & une partie des ouies ont une teinte rouge: celles de deſſus le dos ſont brunes tirant au bleu; cette couleur s'éclaircit peu à peu, & le deſſous du ventre eſt blanc; mais en général les couleurs ſont fort ſujettes à varier. Les raies latérales D, R ſont plus ſenſibles dans les jeunes poiſſons que dans les gros; elles s'étendent de derriere les ouies D, juſqu'à l'aileron de la queue R, où elles diviſent la largeur du poiſſon en deux; on apperçoit avec une loupe qu'elles ſont formées d'une ſuite de points noirs.

45. LA tête O A, F A, forme une courbure qui eſt à peu près la continuation de celle du corps ſans reſſaut; le muſeau finit en pointe mouſſe. Quelques-uns trouvent qu'il a quelque reſſemblance avec celui du hareng; la gueule eſt aſſez grande. Il y a au-deſſus de A un feuillet cartilagineux S, qui borde les mâchoires & ſe termine quarrément par-derriere; l'ouverture des narines eſt double. Quand la gueule eſt ouverte, on apperçoit la langue qui eſt mobile & hériſſée d'aſpérités; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure; toutes les deux ſont garnies de pluſieurs rangées de dents courtes & pointues: les yeux ſont aſſez grands, les prunelles noires, bordées d'un cercle jaune qui tire à l'or. On aſſure que ces

poiſſons nagent volontiers à la ſurface de l'eau, & qu'ils ſe plaiſent à l'embouchure des rivieres, dans leſquelles même il y en a qui remontent.

46. LE bar n'eſt pas un poiſſon de paſſage, néanmoins la vraie ſaiſon de le pêcher eſt dans les mois d'août, ſeptembre & octobre, quand ils ſe raſſemblent par troupes dans les anſes où il ſe rend quelque ruiſſeau d'eau douce; en ce cas on en enveloppe quelquefois un nombre avec des filets d'enceinte. On en trouve dans les parcs, les filets tournans, & l'on en prend entre les roches avec des filets traverſans ou avec la ſaine à la traîne: pour cela on fixe un bout du filet à terre, & on traîne l'autre avec un bateau: les mailles de ces filets ont deux pouces d'ouverture en quarré; la tête eſt garnie de flottes de liege, & il n'y a point ou peu de leſt au pied, le poids du filet ſuffiſant pour le faire caler; & comme on ne ſe propoſe que de prendre des poiſſons qui nagent entre deux eaux, on ne cherche point que le filet porte ſur le fond. On tend ces filets d'enceinte ou étentes, lorſque la mer commence à perdre; & quand l'eau eſt tout-à-fait baſſe, on trouve le filet à ſec avec les poiſſons qui ſe ſont maillés, & ceux qui ſe ſont embarraſſés dans les replis des filets. On diſpoſe ces filets de bien des façons différentes, comme nous l'avons détaillé ſeconde ſection, premiere partie. On dit que le bar ne mord point aux haims; néanmoins on m'a aſſuré que cela n'eſt pas exact, & qu'on en prend avec les haims quand on les amorce avec des vers de mer ou de terre, même avec les crabes qu'on nomme *poltrons*. Ce poiſſon a beaucoup d'arêtes; ſa chair paſſe pour être plus délicate même que celle du mulet: ainſi il eſt fort bon quand on l'a pêché ſur un bon fond de ſable.

47. *Du thyourre de Bayonne.* JE trouve dans mes mémoires, qu'on prend à Bayonne un fort bon poiſſon qu'on y nomme *thyourre*, qui ne differe de la lubine que parce que le thyourre a de petites écailles: on en pêche depuis le mois de juillet juſqu'en octobre, & en haute mer. Il eſt moins grand que celui qui n'eſt pas moucheté; je ſoupçonne que c'eſt le poiſſon qu'on appelle *loubine mouchetée*, ou, ſuivant Rondelet, *loup tacheté*. C'eſt tout ce que j'ai pu apprendre de ce poiſſon que je n'ai point vu.

ARTICLE II.

Des mulets. (8)

48. OUTRE qu'on donne bien des noms différens à ce poiſſon, ſuivant les parages où il a été pêché, il y a beaucoup de variétés dans cette eſpece, qui ſont toutes compriſes dans la famille des muges. Nous allons commencer

(8) En allemand *Meer-Barbe*.

par décrire le vrai mulet, *mullus*, qui eſt le *meuille* de Poitou, le *mugil* de Rondelet.

49. *Du mulet ou meuille de Poitou.* LES poiſſons que j'ai vus en Poitou & en Aunis, auxquels on donne, outre la dénomination de mulet, celle de meuille, ſont à peu près ronds; ils vont communément par troupe; on en prend de petits qui n'ont que ſix pouces de longueur, & auſſi de gros qui ont quelquefois plus de deux pieds: ceux-là ſont les plus eſtimés. On en pêche peu en grande eau; c'eſt un poiſſon littoral qui paſſe dans les étangs, & même remonte les rivieres: c'eſt pourquoi on en trouve fréquemment dans les parcs, pêcheries & étentes à la baſſe eau, ſur-tout dans les mois de mai, juin & juillet. Néanmoins il s'en rencontre accidentellement quelques-uns toute l'année, même l'hiver; & quand les pêcheurs en apperçoivent un banc qui donne dans une anſe, ce qui arrive rarement dans cette ſaiſon, ils les enveloppent avec des filets d'enceinte, & en prennent une grande quantité. On les confond quelquefois avec le bar; néanmoins nous avons dit qu'au bar, le dos & le ventre ſont des courbes en ſens contraires, mais à peu près ſemblables; au lieu qu'au mulet, la courbe que forme le ventre a beaucoup plus d'amplitude que celle du dos, qui néanmoins eſt aſſez épais & charnu.

50. LA tête du mulet eſt fort alongée, un peu applatie en-deſſus; ſa gueule n'eſt pas grande, on n'apperçoit point de dents aux mâchoires, mais la langue & l'intérieur de la gueule ſont chargés d'aſpérités. Ses yeux, dont la prunelle eſt noire & l'iris argenté, ſont entourés d'un cercle blanc; ils different de ceux des bars, en ce qu'ils ne ſont recouverts d'aucune autre membrane que de la tunique propre, mais ils ſont aſſez enfoncés dans les foſſes orbitaires; entre les yeux & l'extrémité du muſeau, on apperçoit les ouvertures des narines.

51. TOUT le corps du mulet eſt couvert d'écailles, il en a même ſur la tête juſqu'aux narines; celles du dos & des côtés ſont aſſez grandes; elles le ſont moins ſous le ventre: la tête eſt brune avec quelques reflets dorés; le dos eſt bleu foncé ou gris de fer: cette couleur s'éclaircit ſur les côtés; le ventre eſt d'un blanc argenté; mais on voit ſur les côtés, *pl. I*, *fig.* 7, des lignes paralleles alternativement tirant au noir & au blanc, qui s'étendent de la tête juſqu'à la queue.

52. ENTRE les yeux & les angles des mâchoires, il y a un petit oſſelet garni d'aſpérités. A la pointe de la mâchoire inférieure, il s'éleve une petite éminence qui ſe loge dans une cavité ſituée à l'extrémité de la mâchoire ſupérieure. Dans l'intérieur de la gueule, il y a à la pointe de la mâchoire inférieure une membrane cartilagineuſe aſſez forte qui s'étend juſqu'au bout de la langue. Le mulet a deux ailerons D E ſur le dos, bien diſtincts l'un de l'autre, & à peu près de même forme & grandeur; celui D qui eſt le plus près de la

tête, a cinq rayons durs & piquans; préciſément entre l'aileron D dont nous venons de parler, & l'aileron K de la queue, eſt le ſecond aileron E formé de onze rayons ſouples, ainſi que l'aileron de la queue K qui eſt large & un peu fourchu.

53. L'aileron H de derriere l'anus eſt auſſi formé de onze rayons, dont les trois premiers ou les plus près de l'anus ſont courts, durs & épineux, les autres ſont ſouples. Il y a derriere chaque ouie, vers C, une nageoire formée de dix-huit rayons flexibles; on apperçoit encore deux nageoires G ſous le ventre, compoſées de ſix ou ſept rayons, dont le premier du côté de la tête eſt dur & piquant, les autres ſouples. Les rayons qui forment les ailerons & nageoires dont nous venons de parler, ſont liés par des membranes fines, d'un gris-de-fer plus ou moins foncé aux unes qu'aux autres, & dont les bords ſont un peu plus bruns que le reſte.

54. Je vais rapporter les principales dimenſions d'un petit mulet d'un pied de longueur totale AB, qui m'avait été envoyé à Paris. La tête, depuis le bout du muſeau A juſqu'au bord des opercules des ouies C, avait deux pouces quatre lignes; du centre de l'œil au bout du muſeau, dix lignes; la largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de C, était d'un pouce huit lignes; à l'à-plomb de D, un peu plus de deux pouces; à l'à-plomb de E, dix-neuf lignes.

55. Le plus long & le plus fort rayon de la nageoire de derriere les opercules des ouies, avait un pouce quatre à cinq lignes; les autres étaient plus courts & plus déliés. Les articulations des deux nageoires G de deſſous le ventre étaient fort rapprochées l'une de l'autre; leur plus long rayon avait un pouce trois lignes de longueur; les autres étaient plus courts; le premier du côté de la tête était moins long, mais il était piquant. L'aileron H de derriere l'anus commençait par quelques rayons durs & piquans; le plus long des autres qui étaient flexibles, avait un pouce ſept à huit lignes de longueur.

56. L'aileron KB de la queue était fourchu; les plus longs rayons qui formaient les pointes, avaient un pouce dix lignes de longueur; la largeur de cet aileron médiocrement étendu, était d'environ un pouce ſix lignes. Le plus long rayon des ailerons du dos DE, avait à peu près un pouce deux lignes de longueur. J'ai dit que ces poiſſons n'avaient point de dents; néanmoins à celui que je décris, il m'a paru ſentir avec le doigt des aſpérités à l'extrêmité de la mâchoire inférieure; l'éminence que j'ai dit qui eſt à l'extrêmité de cette mâchoire, & qui ſe loge dans une cavité de la ſupérieure, m'a paru être des dents inciſives; néanmoins comme ce poiſſon était ſec, il reſte ſur cela quelques incertitudes.

57. Nous avons dit que les mulets ſe plaiſaient à l'embouchure des rivieres à la mer; qu'ils remontaient dans les rivieres; qu'on en prenait dans

le Rhône, dans la Garonne, dans la Seine, dans la Loire, &c. & que ce poiſſon eſt plus gras & meilleur quand on le prend dans les eaux douces, pourvu qu'elles ne ſoient point vaſeuſes, que quand on le pêche à la mer; néanmoins on prétend que ceux-ci ont plus de goût.

58. AVANT d'aller plus loin, il eſt bon de prévenir qu'on diſtingue à l'entrée de la Loire, deux eſpeces de mulets, ſavoir, le brun qui n'entre jamais dans la Loire, & le gros dont les couleurs ſont plus claires, qui y remonte fort haut: on le nomme *ſauteur*, parce qu'il s'éleve quelquefois de pluſieurs pieds au-deſſus de l'eau. Ses écailles ſont couvertes d'une mucoſité, ainſi ce pourrait être le poiſſon du Poitou qu'on y nomme *limou*. A l'égard de la propriété qui l'a fait nommer *ſauteur*, j'aurai occaſion d'en parler dans la ſuite. Pour prouver que les mulets remontent fort haut dans les rivieres, indépendamment de ce que j'ai mangé de ces poiſſons qui avaient été pêchés dans des eaux douces, j'ajouterai que feu M. l'abbé Cotelle, doyen du chapitre d'Angers, que je regrette parce que je perds par ſa mort un correſpondant éclairé & très-obligeant; M. l'abbé Cotelle, dis-je, m'a écrit que le mulet qu'il nomme auſſi *cabot*, & qu'il regarde avec raiſon comme un *muge*, ou une variété du mulet, remontait dans la Loire au commencement du printems; de ſorte qu'on en prend dans cette ſaiſon au Pont-de-Cé, même au-deſſus de Saumur: d'où il ſuit que ce poiſſon remonte ce fleuve plus de quarante lieues au-deſſus de ſon embouchure. Il ajoutait que, quand il s'en raſſemblait dans des endroits en nombre, on en prenait avec l'épervier, le carrelet & la ſaine; il ſoupçonnait, comme bien d'autres, que le mulet dépoſe, ainſi que les aloſes & les ſaumons, ſes œufs dans la Loire. On voit que M. Cotelle confondait, comme bien d'autres, le mulet avec le cabot: ce qui n'eſt pas étonnant, parce que ces deux eſpeces de muges ſe reſſemblent à beaucoup d'égards. Nous ferons appercevoir dans la ſuite les petites différences qui ſe trouvent entre ces deux poiſſons.

59. JOIGNONS à ce que nous venons de dire, que M. Poivre ayant mis des mulets pris à la mer dans une riviere d'eau douce & courante qui traverſait ſon jardin, non-ſeulement les poiſſons y ont vécu, mais ils s'y ſont multipliés, & y ſont devenus plus gros & meilleurs qu'ils n'étaient au ſortir de la mer. Les mulets & les bars ayant beaucoup de diſpoſition à remonter les rivieres & à paſſer dans les étangs, on en prend dans les bourdigues, dans les parcs fermés & ouverts, ainſi que dans les filets tournans qu'on voit repréſentés à la ſeconde ſection de la premiere partie. Ils donnent auſſi dans les étentes ſimples ou trémaillées qu'on oppoſe à leur paſſage. On en voit quelques exemples où la tête du filet eſt garnie de flottes de liege, mais il n'y a point de leſt au pied: on tend ces filets quand la mer commence à ſe retirer; & quand elle eſt entiérement baſſe, on trouve les poiſſons emmaillés ou em-

barraſſés dans les plis du filet; ſur quoi on peut conſulter ce qui eſt dit premiere partie, quatrieme ſection. Le mulet ne mange preſque point de poiſſon; on aſſure qu'il ne ſe nourrit que d'herbe & de vaſe: c'eſt pourquoi on en prend rarement avec les haims. Ce qui me fait douter que le mulet ſe nourriſſe de vaſe, eſt que ſa chair eſt blanche & d'aſſez bon goût pour être ſervie ſur les bonnes tables; on la trouve un peu moins délicate que celle du bar: auſſi a-t-elle l'avantage de ſe mieux conſerver ſans ſe gâter, ce qui fait qu'on peut tranſporter ces poiſſons aſſez loin. La chair du mulet eſt fort graſſe, & l'on prétend qu'elle tient le milieu entre celle du hareng & celle de l'aloſe. Ce n'eſt pas le ſeul avantage qu'on retire des mulets; lorſqu'on en fait de grandes pêches, on en conſerve ſoigneuſement les œufs pour en faire un mets qu'on appelle la *poutargue* ou *boutargue*; il eſt appétiſſant, & on le trouve très-bon lorſqu'on en a contracté l'habitude. Pour préparer ainſi les œufs, on ouvre les mulets, on en tire les œufs avec la membrane générale qui les enveloppe, on les couvre de ſel, & après les y avoir laiſſés quatre ou cinq heures, on les en retire, on les met en preſſe entre deux planches pour leur faire rendre leur eau; enſuite on les lave dans une faible ſaumure, puis on les étend ſur des claies pour les faire ſécher au ſoleil pendant une quinzaine de jours, ce qui ſe fait dans les mois de juin & de juillet, ſaiſon où le ſoleil a beaucoup de force; mais pendant qu'on les tient au ſoleil, il faut avoir ſoin de les retirer tous les ſoirs pour les tenir à couvert pendant les nuits; quelquefois on les fait ſécher à la fumée. Ce ſont ces œufs ſalés & ſéchés qu'on nomme la *boutargue* ou *poutargue*, qu'il ne faut pas confondre avec le *caviar* dont nous parlerons à l'article de l'eſturgeon. On prépare de cette même façon des œufs de différens poiſſons du genre des muges; mais ceux des mulets paſſent pour être les meilleurs. On fait beaucoup de cas de ce mets en Italie & en Provence; & pour en faire uſage, on l'aſſaiſonne avec de l'huile & du citron.

60. Nous avons dit que les mulets remontaient dans la Loire, & que quelquefois ils ſe raſſemblaient en grand nombre, & y formaient des bancs conſidérables: ce que les pêcheurs reconnaiſſent à la couleur de l'eau qui paraît brune, à cauſe que les poiſſons ſe tiennent près de la ſuperficie. Dans ce cas un nombre de pêcheurs ſe raſſemblent avec leurs bateaux, ayant chacun un filet; puis joignant les filets les uns aux autres, ils forment une enceinte & font leur poſſible pour envelopper en entier les bancs de poiſſon; quand ils y ſont parvenus, ils eſſaient de diminuer peu à peu l'étendue de l'enceinte qu'ils ont formée: quelques pêcheurs qui ſont reſtés dans l'enceinte avec de très-petits bateaux, en prennent quelques-uns; mais quelquefois ils parviennent à renfermer dans le filet quatre ou cinq cents poiſſons, qui néanmoins ne ſont point encore en la poſſeſſion des pêcheurs;

car comme les mulets ſont très-vifs, & qu'ils nagent avec beaucoup de viteſſe, quand ils ſont effarouchés, ils s'élevent de pluſieurs pieds au-deſſus de la ſurface de l'eau, & beaucoup parviennent à franchir le filet; de ſorte que ſur le grand nombre qu'on avait renfermé, ſouvent il n'en reſte qu'une douzaine dans le filet.

61. POUR prévenir ce fâcheux inconvénient, les pêcheurs qui ont tendu leurs filets, & qui ſont en-dehors de l'enceinte, ciſſaient avec des avirons d'effaroucher les poiſſons & de les écarter des bords du filet, pour empêcher qu'ils ne ſautent par-deſſus; mais comme ce moyen eſt inſuffiſant, les pêcheurs des bourdigues ont imaginé une façon de pêcher fort ſinguliere, & qu'ils nomment *ſautade* ou *canat*, *pl. III*, *fig.* 2. Voici la deſcription que m'en a donnée M. Poujet; mais j'invite les lecteurs à prendre d'abord connaiſſance de ce qui eſt dit ſur la *ſautade* ou la *ſeinche*, à la ſeconde ſection de la premiere partie.

62. LES pêcheurs de Bouſigues, à ce que rapporte M. Poujet, dans le reſſort de l'amirauté de Cette, font, pour prendre les muges, une pêche aſſez ſinguliere, qu'ils nomment *canat* ou *ſautade*. Cette pêche ne peut ſe pratiquer que ſur les bas-fonds, où on ne trouve que deux ou trois braſſes d'eau tout au plus, & dans les tems les plus calmes; ainſi il eſt néceſſaire de choiſir de beaux jours, parce qu'on ne prend guere d'autre poiſſon à cette pêche que celui qui vient jouer vers la ſurface de l'eau. Les filets qu'on emploie ſont des nappes de filet A, A, *pl. III*, *fig.* 2, de quarante à cinquante braſſes de longueur & de trois ou quatre de large, dont les mailles ont dix à douze lignes d'ouverture en quarré; un des côtés longs, ou la tête de la nappe eſt garnie, ſuivant l'uſage, d'un cordeau C C; on en attache un ſecond B B ſur les filets parallélement à celui-là; à une braſſe de diſtance on fixe ſolidement à ces deux cordeaux des roſeaux paſſés dans les mailles du filet: ces roſeaux D D, &c. ſont perpendiculaires aux cordeaux C & B, & vont de l'un à l'autre; le côté inférieur de la nappe, ou le pied du filet E E, eſt ſuffiſamment leſté par un chapelet de plomb. Lorſqu'on a reconnu un endroit où il ſe trouve une quantité ſuffiſante de muges, on empile deux de ces filets ſur l'arriere de deux chaloupes ou bettes F F; ils y ſont pliés de maniere qu'ils puiſſent être étendus très-promptement; les deux bateaux ſe rapprochent l'un de l'autre, & on lie avec des cordons les bouts des deux filets; après quoi les bateaux s'éloignent à force de rames, & décrivent, le plus promptement qu'il leur eſt poſſible, un cercle en jetant le filet à la mer; les roſeaux D D qui flottent ſur l'eau, retiennent ſur la ſurface la partie du filet compriſe entre les deux cordeaux B B & C C, ce qui forme ſur l'eau une nappe circulaire en forme de zone, tandis que le reſte du filet C E tombe perpendiculairement, & forme une enceinte. On a ſoin de faire

enſorte que l'enceinte C E ſoit intérieure à la zone : on conçoit aiſément que les roſeaux D D qui ſoutiennent la nappe doivent ſe rapprocher par leur extrêmité intérieure, puiſqu'ils deviennent les rayons d'un cercle ; & les portions de filet compriſes entr'eux, font alors des eſpeces de poches G G. Les poiſſons compris dans l'enceinte H, inquiétés par les mouvements qui réſultent de cette manœuvre qu'on fait fort bruſquement, cherchent à s'échapper ; & comme ils ne trouvent aucune iſſue, ceux qui peuvent ſauter ſur la ſurface, & particuliérement les muges, eſſaient de franchir l'enceinte & tombent ſur les poches G que forme la portion de la nappe qui eſt horiſontale ; ils parviennent quelquefois à ſe dégager en ſautant une ſeconde fois, mais pour l'ordinaire ils s'embarraſſent dans les poches compriſes entre les roſeaux ; d'ailleurs on a ſoin de renfermer dans l'enceinte un ou pluſieurs petits bateaux K, fort légers, conduits par un ou deux hommes qui prennent les muges dès qu'ils les voient tomber ſur la nappe. On ne laiſſe le filet tendu qu'un quart-d'heure tout au plus ; & ce court intervalle de tems ſuffit quelquefois pour prendre une très-grande quantité de poiſſons. Cette pêche qu'on pratique ſur-tout dans l'étang de Thau, eſt très-amuſante & point du tout deſtructive ; les noms de *ſautade* & *canat* lui conviennent fort bien dans l'idiome languedocien ; celui de *ſeinche* qu'on lui donne ſur les côtes de Provence & d'Italie eſt un peu trop générique. Il paraît qu'on pourrait faire cette pêche dans les rivieres peu rapides, dans les lacs & les étangs d'eau douce pour les carpes. (9) Après avoir parlé du bar & du mulet, je vais dire un mot des différentes eſpeces de muges que j'ai été à portée de connaître, & je commence par le cabot.

63. *Du cabot.* ON donne volontiers le nom de cabot à des poiſſons de différentes eſpeces, lorſqu'ils ont la tête un peu plus groſſe que les autres du même genre : il s'agit ici du mulet-cabot.

64. QUOIQUE ce cabot ſoit de la famille des mulets, c'eſt mal-à-propos

(9) Il ſe fait dans les environs de Bayonne une pêche de mulets, dont la deſcription doit trouver ici ſa place. On y emploie une eſpece de filet qu'on nomme *boulante*, dérivant à fleur d'eau comme ceux qui ſervent à la pêche des maquereaux, harengs & ſardines. C'eſt un rets de trente-ſix mailles, tramaillé, opérant à la ſurface, ſoutenu par des flottes de liege & calant de ſa hauteur au moyen de petits plombs dont il eſt leſté. Son uſage eſt de même que celui des manets pour les maquereaux, dont on a parlé ailleurs. Il n'a qu'une braſſe de hauteur, & 50 à 60 de longueur. Il n'eſt deſtiné qu'à prendre des mulets qui paraiſſent en troupes à la côte depuis le mois d'août juſqu'au mois de mars. L'émail ou hameau des boulantes eſt de deux eſpeces. Les plus larges mailles ont quatre pouces neuf lignes en quarré, & les plus ſerrés quatre pouces ſept lignes. Comme ce filet pêche en dérive, il ne peut faire aucun tort à l'empoiſſonnement, puiſqu'il n'arrête dans les toiles que des poiſſons au moins de la taille d'un harang.

qu'on

qu'on confond aſſez ſouvent ces deux poiſſons. Effectivement on voit par la figure qui eſt très-bien deſſinée, que le mulet a la tête alongée & le muſeau aſſez menu : le cabot l'a plus groſſe, plus large & plus courte qu'aucune autre eſpece de muge. Le terme de *cabot* eſt principalement en uſage à Narbonne & en Provence. Suivant la deſcription que j'en ai rapportée, il a la gueule aſſez grande, les levres peu épaiſſes, point de dents, les yeux grands, les ailerons & les nageoires aſſez conformes à ce que j'ai dit à l'article du mulet ; il y eſt dit qu'il ſe plaît à l'embouchure des rivieres, & qu'il entre dans les étangs ſalés pour y dépoſer ſes œufs ; on fait beaucoup plus de cas de ceux qu'on prend au Martigues & à l'étang de Thau, que de ceux qu'on pêche auprès de Marſeille. On prétend que le cabot ne remonte point dans l'eau douce. On prépare auſſi leurs œufs pour faire de la boutargue ; mais elle n'eſt pas tout-a-fait auſſi eſtimée que celle qu'on fait avec les œufs des mulets.

65. INDÉPENDAMMENT des muges qui paſſent dans les eaux douces, les auteurs parlent d'un petit muge qui n'a guere plus d'un pied de longueur, qu'ils nomment *muge de riviere*, & qu'on appelle à Strasbourg *ſchnotfiſch*. Ses écailles ſont d'un verd argenté & ſa chair molle, ce qui, comme je l'ai dit, convient aux muges qui ont paſſé du tems dans les eaux douces. Ils ont l'avantage d'avoir la chair graſſe & délicate, mais elle n'a pas autant de goût que celle de ceux qu'on pêche à la mer.

66. *Du ſame.* IL y a en Languedoc une eſpece de muge qu'on nomme *ſame* ; il ne differe du cabot que parce que ſa tête eſt un peu moins groſſe & ſon muſeau plus pointu ; on trouve ſa chair plus molle ; il eſt ſujet à ſauter par-deſſus les filets pour s'échapper. A ces indices, le ſame paraît être à très-peu de choſe près, le mulet dont nous avons parlé plus haut. On en prend dans la Garonne, le Rhône, la Loire & les étangs de Languedoc : on dit qu'il ſe nourrit de vaſe.

67. *Du muge noir, que je crois être le* corvulus. RONDELET, livre XX, chapitre V, parle d'un muge de mer qu'il dit être noir chargé de traits plus foncés ; il dit que l'ouverture de ſa gueule eſt grande, que la mâchoire inférieure eſt conſidérablement plus longue que la ſupérieure. Je ne l'ai point vu ; mais je ſoupçonne que c'eſt l'eſpece de muge que quelques auteurs ont nommé *corvulus*. (10) On diſtingue en Poitou, de trois eſpeces de meuille ; c'eſt ainſi qu'on y nomme le mulet : le meuille blanc eſt celui dont nous avons amplement parlé en premier lieu ; le meuille noir en differe en ce qu'il a la tête plus courte & un peu plus groſſe, comme celle du cabot, mais les écailles du dos ſont plus noires. La troiſieme eſpece, qui eſt

(10) Il a ſur le dos ſept à huit aiguillons tous ſéparés les uns des autres, & une petite nageoire entre le dernier aiguillon & la queue. Ces traits noirs s'étendent de l'une des extrêmités de ſon corps à l'autre.

nommée *lienne*, eſt moins grande & a le muſeau plus pointu que les précédentes; ſes écailles ſont blanches & chargées d'une mucoſité: il a une tache jaune ſur le milieu des ouies; d'ailleurs il eſt fort blanc.

68. *Du maxon.* ON nomme à la côte de Gênes *maxon* un muge, en latin *mugo*, qui eſt peu différent du ſame; ſa chair eſt plus gluante, ſes levres & les bords des ouies ſont rougeâtres. Rondelet, page 210, dit qu'on nomme *maxon* en Provence un muge qui reſſemble au cabot, excepté que le tour de ſes levres & de ſes ouies ſont rougeâtres, & que ſa chair eſt plus gluante que celle du cabot & du ſame: il paraît que le maxon de Provence eſt le même poiſſon que celui de Gênes.

69. *Du chaluc.* LE poiſſon qu'on nomme *chaluc* en Languedoc, ailleurs *labrus*, par quelques-uns *vergadelle*, eſt un muge qui a la tête moins groſſe que le cabot, mais de groſſes levres; il eſt eſtimé le moins bon de tous les muges. Suivant Belon, le *chaluc* ou *cynædus* eſt un poiſſon très-différent, qu'il met au nombre des tourdes; ſur ce pied, nous en avons parlé en ſon lieu.

70. *Du mulier.* ON nomme *mulier* à l'entrée de la Loire un poiſſon qui tient du mulet, mais qu'on dit qui a le corps comme une brême, & la gueule comme le merlan; c'eſt tout ce que j'en puis dire, ne l'ayant point vu.

71. *Du vaugeron.* SUIVANT Rondelet, le vaugeron du lac de Lauſanne reſſemble au muge par la forme de ſon muſeau, à la carpe par celle de ſon corps & la qualité de ſa chair: il a près des ouies deux nageoires couleur d'or, deux autres jaunes ſous le ventre, un aileron derriere l'anus, & un ſur le dos; celui de la queue eſt fourchu. Je ne connais ce poiſſon que par ce qu'en dit Rondelet.

72. *Du mulet du Breſil*, mulus Braſilienſis. ON pêche aux isles de l'Amérique des mulets qu'on dit ſemblables à ceux d'Europe; on en prend beaucoup au Breſil vers l'Isle-Grande, dans la baie du canal *del Rey*. Les habitans les ſechent en les ouvrant par le dos, comme on fait les ſaumons. En écoſſe, ils les font ſécher ſur des vigneaux de clayonnage, qu'ils nomment *rances*, *pl. III*, *fig.* 1; on en expoſe auſſi ſur les rochers & ſur les ſables, ſur-tout quand la pêche eſt abondante. La préparation de ce poiſſon ſe fait comme celle des poiſſons qu'on ſeche en Normandie; on le trempe dans l'eau de mer, & on le fait ſécher, ce qu'on répete à pluſieurs fois: on ne les fait point tremper pour les apprêter lorſqu'on veut les manger. Les mulets ainſi préparés, ſe conſervent pendant pluſieurs mois; les pêcheurs Portugais en vendent aux bâtimens qui ſont en armement; ils en diſtribuent le long de la côte avec leurs canots; de plus, il s'en conſomme beaucoup dans les terres.

73. *Du rouillon.* GESNER dit qu'on nomme ainſi un poiſſon qu'on prend dans le Tibre & dans le lac Albano: c'eſt un petit poiſſon qui, à la grandeur

près, reſſemble fort au mulet; comme il eſt rouge, il eſt aſſez joli à voir, mais ſa chair eſt fade & peu eſtimée. On attribue ce même défaut aux mulets qui ont long-tems ſéjourné dans les eaux douces.

74. *Du muge volant.* J'AI eu occaſion, en parlant de la dorade d'Amérique, à la quatrieme ſection de la ſeconde partie, de dire quelque choſe des poiſſons volans; j'ai fait graver un de ces poiſſons ſur la premiere planche de cette ſection. Je me ſuis un peu plus étendu ſur les poiſſons volans dans la troiſieme ſection, & j'en ai fait graver deux ſur une planche de cette ſection; j'invite les lecteurs à conſulter ces différens endroits de mon ouvrage, où il était queſtion de poiſſons qui n'ont qu'un aileron ſur le dos. Mais je ne puis me diſpenſer de dire ici un mot d'un poiſſon qu'on nomme *muge volant*, & à Agde *faucon de mer*. Il reſſemble beaucoup au ſame; ſa gueule n'eſt pas grande, ſes yeux ſont ronds, ſon dos & ſa tête ſont larges, ſes écailles grandes. Les nageoires de derriere les ouies, qui, de même qu'aux autres poiſſons volans, lui ſervent d'ailes, ſont larges & longues, puiſqu'elles s'étendent preſque juſqu'à l'articulation de la queue, dont l'aileron eſt très-fourchu. Les nageoires de deſſous le ventre ſont plus près de la queue que du muſeau: toutes les nervures, tant des ailerons que des nageoires, ſont ſouples; ſa chair eſt délicate & de bon goût. On dit qu'il fraie dans les étangs en décembre. On en trouve dans les naſſes; on en prend avec les haims: mais la plus grande partie ſe pêche dans les bourdigues.

ARTICLE III.

Du ſurmulet, rouget-barbet, mulet-barbet, mulus barbatus; *en Aunis & à Bordeaux*, barbeau de mer *ou* barbarin, *&c.* (11)

75. COMME ce poiſſon eſt en grande partie rouge, on l'a quelquefois nommé *vrai rouget*. J'avoue que la dénomination de *rouget* lui conviendrait mieux qu'à tout autre; mais il faut éviter de le confondre, comme pluſieurs ont fait, avec le rouget-grondin. Si l'on a égard à la forme de ſon corps, ainſi qu'au nombre & à la poſition tant des nageoires que des ailerons, il paraîtra qu'il eſt à propos de le rapprocher des mulets; c'eſt ce qu'on a fait en le nommant *ſurmulet*, & c'eſt à tort que quelques-uns ont cru que cette dénomination convenait à de grands mulets, puiſque dans l'article des mulets, nous avons dit qu'on en prenait qui avaient plus de deux pieds de longueur; au lieu que les plus grands ſurmulets n'excedent pas un pied. Je crois donc que, ſi on a nommé ce poiſſon *ſurmulet*, ce n'eſt pas à raiſon de

(11) Les Allemands n'ont point de nom particulier pour déſigner le ſurmulet: ils le nomment *Meer* ou *See-Barbe*, comme le mulet.

ſa grandeur, mais parce qu'il fait un manger plus délicat que le mulet, & qu'à cet égard il lui eſt ſupérieur. Le ſurmulet a, comme les grondins, des barbillons; mais au lieu que ceux des grondins ont leur attache auprès des articulations des nageoires de deſſous la gorge, le ſurmulet les a à l'extrémité de la mâchoire inférieure: c'eſt ce qui l'a fait nommer *rouget* ou *mulet-barbet*, *mulus barbatus*, *barbarin*, *barbeau de mer*. La reſſemblance qu'on a trouvée entre les barbillons que le ſurmulet a au menton avec ceux des morues, a fait qu'on a nommé en quelques endroits le ſurmulet *morude*, par comparaiſon à la morue. Il y en a qui veulent faire une diſtinction de ceux qui ſe tiennent dans la grande eau, d'avec ceux qui ſont dans les étangs & les lieux vaſeux; ce qui les a engagés à nommer ceux-ci *lutarii*. Je vois dans quelques auteurs qu'en Italie on le nomme *trigla*; mais c'eſt trop nous occuper des différens noms qu'on donne à ce poiſſon: il faut paſſer à quelque choſe de plus intéreſſant.

76. Le ſurmulet eſt un poiſſon ſinguliérement eſtimé, ſur-tout celui qu'on pêche en grande eau depuis le commencement de juillet juſqu'en août; car dans cette ſaiſon il eſt dans ſa grandeur qui n'excede guere huit à neuf pouces; ſa chair eſt blanche, ferme, ſe leve par feuillets; elle eſt d'un goût excellent. Ce poiſſon eſt donc fort recherché pour les grandes tables; car, quoique le rouget-grondin ſoit, comme nous l'avons dit, un bon poiſſon, le ſurmulet lui eſt bien ſupérieur: mais malheureuſement il n'eſt pas de garde, il faut le manger dans les vingt-quatre heures. Il y a lieu de ſoupçonner que c'eſt ce poiſſon que les anciens Romains conſervaient dans des vaſes de cryſtal pour être en état de les manger plus frais.

77. Les écailles du ſurmulet different peu de celles du mulet; elles ſont placées à recouvrement, comme les ardoiſes ſur un toit; elles ſont ſi tranſparentes qu'on apperçoit au travers la couleur de la peau qui eſt d'un beau rouge; & lorſqu'on les a enlevées, la couleur rouge du poiſſon eſt plus ſenſible; le rouge de la peau ſubſiſte même lorſque le poiſſon eſt cuit; ſeulement quand on a ôté les écailles, on n'apperçoit plus les reflets dorés qu'on voit ſur les poiſſons nouvellement tirés de l'eau. Les écailles ſont aſſez fortement adhérentes à la peau qui eſt mince, mais ferme ſans être coriace.

78. A l'égard de la forme du corps de ce poiſſon, la courbe du côté du ventre AHVN, *pl. I*, *fig.* 8, eſt très-peu conſidérable: cette partie du poiſſon forme preſque une ligne droite depuis N juſqu'à l'extrémité du muſeau. Le dos eſt beaucoup plus voûté, & la courbe ACST eſt bien plus conſidérable: la largeur du poiſſon commence à diminuer en S, mais pas fort conſidérablement juſqu'à C; elle l'eſt beaucoup plus depuis C juſqu'à l'extrémité du muſeau qui eſt gros & camus. La tête eſt groſſe & courte, ſa gueule de médiocre grandeur; il n'a point de dents, la mâchoire d'en-

bas eſt ſeulement garnie d'aſpérités qu'on ſent avec le doigt, & il a deux oſſelets au palais.

79. TOUS les ſurmulets grands, *fig.* 8, ou petits, *fig.* 9, ont les mêmes caracteres ; ils different ſeulement par les couleurs ; la tête eſt arrondie, le muſeau camus ; ils ont deux barbillons à l'extrêmité de la mâchoire inférieure, deux nageoires derriere les ouies, deux autres ſous la gorge, deux ailerons ſur le dos, bien ſéparés l'un de l'autre, de forme à peu près ſemblable & de moyenne grandeur. Les rayons de celui K qui eſt du côté de la tête, ſont gros & durs, pas fort piquans ; ceux de l'autre aileron M ſont rameux & point piquans : l'aileron de la queue O R P Q eſt fourchu irrégulièrement ; l'aileron de derriere l'anus N I n'eſt pas grand, il eſt formé de rayons flexibles ; la portion de l'aileron de la queue qui répond au ventre eſt plus courte que celle qui eſt la continuation du dos. Les yeux C, qui ſont un peu élevés vers le crâne, ſont vifs, leur prunelle eſt noire, & l'iris rouge ſur-tout vers les bords : entre les yeux & l'extrêmité du muſeau ſont les ouvertures des narines.

80. LES deux ailerons du dos, celui de la queue, ainſi que les nageoires de derriere les ouies, ſont rouges avec des reflets d'or qu'on n'apperçoit qu'au ſortir de l'eau : cette couleur eſt fort pâle à l'aileron de derriere l'anus & aux nageoires de deſſous la gorge. En général, la couleur de la tête eſt rouge, & l'on apperçoit ſur les côtés des plaques nacrées qui font un bel effet. Au ſortir de l'eau, le ronge de deſſus la tête eſt foncé ; cette couleur ſe prolonge ſur le dos du poiſſon, la couleur foncée du dos s'éclaircit ſur les côtés, & le ventre eſt preſque blanc, un peu argenté & chargé de nuages couleur de roſe. Dans le moment où l'on tire le poiſſon de l'eau, on apperçoit que le rouge, plus ou moins foncé, forme des raies peu ſenſibles, qui s'étendent ſuivant la longueur du poiſſon. En y prêtant attention, on découvre des bandes jaunes, tirant à l'or ; mais toutes ces couleurs diſparaiſſent en peu de tems.

81. JE vais donner les dimenſions d'un ſurmulet qui n'avait que ſept pouces huit lignes de longueur totale A B. De l'extrêmité du muſeau au centre de l'œil C, il y avait un pouce. La longueur des deux barbillons F de deſſous la mâchoire inférieure, était d'un pouce ſix lignes. Il y avait un pouce neuf lignes du bout du muſeau A, au bord D des opercules, & deux pouces dix lignes au commencement du premier aileron K. L'étendue de cet aileron, à ſon attache au corps, était à peu près d'un pouce ; le premier rayon était le plus long. De l'extrêmité du muſeau au commencement du ſecond aileron M, il y avait trois pouces neuf lignes ; l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps, était à peu près la même que celle de l'aileron K ; les rayons étaient un peu plus longs que ceux de l'aileron K. De l'extrêmité poſtérieure de cet aileron à l'articula-

tion de l'aileron de la queue O P, il y avait quatorze lignes ; la longueur des plus longs rayons O R ou P Q était de dix-neuf lignes. L'anus N était à peu près à la moitié de la longueur totale du poiſſon, & à quelques lignes plus vers la queue commençait l'aileron du ventre N I qui était un peu plus petit, mais à peu près de la même forme que l'aileron du dos M. L'articulation D des nageoires branchiales était à vingt-deux lignes de l'extrêmité du muſeau A ; & aſſez préciſément au-deſſous de D, étaient les articulations G des nageoires gutturales. La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de C, était de quatorze lignes ; à l'à-plomb de T V, de dix-huit ; en P O, de huit lignes ; l'étendue Q R de l'aileron de la queue était à peu près de quinze lignes. (19)

82. COMME les ſurmulets ſe tiennent au fond de la mer lorſqu'il fait froid, il faut les y aller chercher avec le filet de la dreige, & l'on en trouve dans les foſſes ; mais quand il fait chaud, ils s'approchent de la ſuperficie de l'eau : alors il y en a dans les manets qu'on tend pour les maquereaux. Au reſte, on trouve des ſurmulets dans les parcs, & l'on en prend comme les bars & les mulets, mais ils ne ſont pas auſſi communs ; néanmoins il y en a aſſez abondamment à la côte de Saint-Marcou, amirauté de la Hogue, à Jonville, amirauté de Barfleur, à la baie d'Iſigny & ſur les côtes de Poitou. Il eſt dit dans l'Hiſtoire générale des voyages, qu'il s'en trouve beaucoup dans le royaume de Juda.

83. POUR ce qui eſt de l'apprêt dans les cuiſines, on ne le vuide point, parce qu'il n'a point de véſicule du fiel, & que ſes inteſtins qui ſont gras ſont réputés un mets fort délicat. On fait auſſi cas de la tête : on la fait cuire ſur le gril, l'arroſant avec de bonne huile ou du beurre frais, & on la mange avec une ſauce blanche dans laquelle on met de herbes fines hachées menu, ou avec l'huile & le vinaigre ; mais la meilleure ſauce ſe fait en écraſant le foie dans du vin.

84. JE vais maintenant parcourir les côtes, pour dire pluſieurs choſes qui ſont relatives aux mulets, aux bars, &c.

85. *Bayeux & Port-en-Beſſin.* ON prend dans cette amirauté des mulets avec des tramaux ſédentaires ; les mailles des nappes ont quatre à cinq pouces d'ouverture en quarré ; celles de la flue, huit à neuf lignes. A Port-en-Beſſin, on ſe ſert communément des filets dits *vas-tu viens-tu*, dont nous avons parlé à la ſeconde ſection de la premiere partie.

86. *Cherbourg.* ON y prend ces poiſſons avec les rets qu'on nomme *mulets ;* ce ſont de petites ſaines ou dranets. En mars & en mai, quand les pêcheurs apperçoivent des bancs de mulets ou de bars, ils amarrent une manœuvre qui répond à un des bouts du filet ; & conſervant l'autre bout dans

(12) Les ichtyologiſtes diſtinguent trois eſpeces de ſurmulets, ſuivant qu'ils ont deux barbillons aux mâchoires ou derriere les ouies, ou qu'ils n'en ont point du tout.

un petit bateau, ils eſſaient d'entourer ce banc; & quand ils y réuſſiſſent, ils prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet une immenſe quantité de poiſſons.

87. *Grand-Camp.* ON y pratique les mêmes pêches qu'à Cherbourg; on ſe ſert en outre de muletiers ſédentaires, tendus par fond ſur les roches, comme on fait les folles: les mailles de ces filets ont quinze lignes d'ouverture en quarré.

88. *Carentan.* ON prend à la côte des mulets & des bars avec de petites ſaines ou traînes qu'on nomme *muliers.* Les mailles ſont comme celles des ſaines qui ſervent pour les harengs. Indépendamment des petites perches, comme il ſe raſſemble un grand nombre de mulets à l'embouchure de la Sienne, où tombe la riviere de Soule, principalement au lieu nommé le pont de la Roque, & dans les endroits où l'eau eſt tranquille, on forme une enceinte de filets qui ont quatre à cinq pieds de chûte, dont les mailles ont dix-ſept lignes en quarré d'ouverture; la tête eſt garnie de flottes; ils n'ont point de leſt au pied: ainſi l'on ne prend point de poiſſons plats, mais ſeulement des mulets & des bars, & d'autres poiſſons qui nagent entre deux eaux.

89. *Marennes.* LES mulets qu'on nomme *meuille* dans ce port, entrent avec la marée dans les cheneaux, & on les arrête avec des filets traverſans appellés *ſalins* ou *ſaillans.*

90. *Abbeville.* QUAND les pêcheurs apperçoivent dans les eaux dormantes des bancs de mulets entre Abbeville & Noyelle, ils eſſaient de les entourer avec leurs filets qu'on peut regarder comme des muletiers d'enceinte & dormans.

91. *Sables d'Olonnne.* LES ſauniers prennent beaucoup de poiſſons, entre autres des mulets dans les étiers ou canaux qui fourniſſent l'eau aux marais ſalans. On prétend que quand ils ſont une fois entrés dans ces étiers, ils ne retournent plus à la mer.

92. *Bayonne.* ON prend des mulets & des bars depuis la Barre de Bayonne juſqu'au Bec de Grave, principalement depuis le mois de ſeptembre juſqu'en décembre: on en diſtingue de pluſieurs ſortes, les pêcheurs Bayonnais les appellent quelquefois *murle:* la plupart peſent une demi-livre ou une livre; après la paſſée on en prend de plus gros, dont la chair eſt moins ferme; ils reſſemblent à ceux qu'on prend dans les lacs de la Méditerranée, & ſont aſſez ſemblables aux poiſſons qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz *corracoins.*

ARTICLE V.

De pluſieurs petits poiſſons qui, ayant deux ailerons ſur le dos, doivent être compris dans la préſente ſection. (13)

93. J'AI dit ſeconde patrie, troiſieme ſection, qu'il n'y a guere de ports

(13) Les prêtres ou preſtras ſe nomment en allemand *Meer-Pfaffen.*

où l'on ne donne les noms de *capelans* ou *preſtres* à quelques petits poiſſons; mais que ceux auxquels on donne ces noms dans les différens ports, quoique toujours petits, different aſſez conſidérablement les uns des autres. J'ai parlé à l'endroit cité, des poiſſons qu'on nomme *preſtres*, qui n'ont qu'un aileron ſur le dos; j'avais même précédemment dit un mot de quelques-uns qui ont trois ailerons, & qu'en pluſieurs endroits on nomme *preſtres*: j'ai encore prévenu que je parlerais ailleurs de ceux qui en ont deux, & je vais ſatisfaire à cet engagement; mais comme dans beaucoup de ports on donne aſſez indifféremment les noms de *grados*, *preſtre*, *preſtra*, *capelan*, *éperlan bâtard*, &c. à des poiſſons peu différens les uns des autres, je les comprendrai dans le même article; j'y joindrai même pluſieurs autres petits poiſſons qui n'en different pas beaucoup.

94. *Du preſtre ou preſtra de Breſt.* J'ai prévenu à la troiſieme ſection de la ſeconde partie, que n'ayant pu conſerver des idées bien préciſes ſur pluſieurs petits poiſſons qu'on me préſentait dans les ports ſous des noms différens, je me ſuis cru obligé d'avoir recours aux officiers de ces départemens, pour m'affermir dans mes idées ſi elles étaient juſtes, ou les rectifier ſi elles étaient fauſſes. C'eſt après ces précautions que je donne avec confiance ce qui ſuit concernant ces petits poiſſons, qui dans le fonds ont pour la plupart peu de mérite. (14)

95. A l'égard du poiſſon qu'on nomme *preſtre* à Breſt, M. de Ruis-Embito, intendant de ce département, m'a envoyé le deſſin ſur lequel j'ai fait graver la figure, *pl. II*, *fig.* 1, & j'ai reçu de M. Blondeau, profeſſeur de mathématiques à Breſt, les principales dimenſions de ce poiſſon.

96. La longueur totale A B eſt de cinq pouces neuf lignes & demie; de l'extrêmité du muſeau A au centre de l'œil C, il y a cinq lignes & demie; du bout du muſeau au derriere des opercules des ouies D, un pouce; du bout du muſeau au commencement P du premier aileron du dos, deux pouces quatre lignes; cet aileron eſt formé de ſept rayons; ſon étendue à ſon attache au corps eſt de cinq lignes & demie, & le plus long rayon avait ſix lignes. Du muſeau à la naiſſance du ſecond aileron du dos Q, il y a trois pouces trois lignes; du muſeau à l'articulation de l'aileron B de la queue, quatre pouces onze

(14) J'avoue que j'ai beaucoup héſité ſi je ne retrancherais pas tout cet article du texte original, ou tout au moins les gravures deſtinées à repréſenter des poiſſons d'auſſi peu de valeur; mais j'ai cru devoir conſerver le tout dans ſon entier, & me borner à réduire, ſuivant ma coutume, les planches à un moindre nombre, d'autant plus que M. Duhamel ajoute à la deſcription anatomique de ces petits poiſſons quelques détails ſur leur péche & leur uſage. D'ailleurs, cet illuſtre académicien voulait compléter le tableau de toutes les eſpeces de poiſſons qu'il avait rangés dans une même famille; & la ſuppreſſion de ces dernieres y aurait fait un vuide.

lignes;

lignes ; du muſeau à l'anus E, deux pouces dix lignes ; à cinq lignes plus vers la queue eſt le commencement N de l'aileron du ventre ; l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps était de cinq lignes, & le plus long rayon en avait neuf. L'aileron de la queue B était fourchu ; du muſeau à l'articulation D des nageoires de derriere les ouies, il y avait un pouce deux lignes, elles étaient formées de onze à douze rayons, dont le plus long avait neuf lignes ; du bout du muſeau à l'articulation M des nageoires de deſſous le ventre, qui ſont très-près l'une de l'autre, on comptait deux pouces. L'épaiſſeur verticale du poiſſon à l'à-plomb de D était de ſept lignes, à l'à-plomb de P de dix à onze lignes, à l'à-plomb de QN de neuf à dix lignes ; en F, auprès de la naiſſance de l'aileron de la queue, de quatre lignes & demie à cinq lignes. Les écailles vers le dos, ont une teinte fauve ; celles de deſſous les côtes ſont brillantes & argentées.

97. LA pêche des preſtres, preſtras, grados, éperlans bâtards, ſe fait dans l'amirauté de Breſt, avec le carreau & les haims, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection, & elle ſe pratique principalement autour des vaiſſeaux où ſe raſſemblent ces petits poiſſons. On en prend auſſi avec une eſpece de truble ou un ſac de filets à petites mailles, monté ſur un cercle rond : ces petits poiſſons, dont on fait peu de cas, ſervent d'appât pour amorcer les haims ; ce cercle eſt emmanché au bout d'une perche. Entre les pêcheurs qui ſont dans le bateau, les uns manient le filet, les autres le hiſſent avec une manœuvre qui paſſe dans une poulie frappée au mât du bateau.

98. A l'entrée de la rade de Breſt, on fait encore la pêche des grados ou crados avec une ſaine de vingt-cinq à trente braſſes de longueur ; elle eſt leſtée de pierres diſtribuées de braſſe en braſſe ſur la ralingue du pied du filet. Un homme dans un petit bateau porte le filet au large ; & quatre qui reſtent à terre, conſervent le hâlin qui eſt amarré au canon du filet, comme on le voit premiere partie, ſeconde ſection, où ces opérations ſont détaillées. Quand celui qui eſt dans le canot, a mis le filet à l'eau, ceux de terre le hâlent & prennent les grados ou preſtres. On trouve dans la même ſection, nombre d'exemples de cette façon de pêcher : je dirai encore quelque choſe dans la ſuite du preſtre de Breſt, pour faire appercevoir qu'il differe beaucoup de l'officier de Bretagne.

99. *Du preſtra ou preſtre d'Aunis.* M. Niou, ſous-ingénieur de la marine, m'a envoyé de Rochefort un preſtre d'Aunis qui differe très-peu de celui de Breſt : en voici la deſcription. La longueur totale de A en B, *pl. II*, *fig. 2*, eſt de quatre pouces ; de B au centre de l'œil, de quatre lignes & demie ; de B au derriere des ouies, de neuf lignes ; de B au commencement C du premier aileron du dos, ſeize lignes : la largeur C D de cet aileron à l'attache au corps, eſt de ſix lignes ; de B au commencement E du ſecond aile-

ron, deux pouces trois lignes; la largeur E F de cet aileron à ſon attache au corps, eſt de cinq lignes; du muſeau B à la naiſſance G de l'aileron de derriere l'anus, il y a deux pouces deux lignes; du muſeau B à l'articulation des nageoires branchiales H, dix lignes; à l'articulation K des nageoires ventrales, un pouce trois lignes. La longueur de l'aileron de la queue L eſt de huit lignes. Le ventre & les côtés ſont très-argentés; mais il y a une bande M N plus brillante que le reſte; le dos eſt un peu fauve, & à cette partie le bord des écailles eſt pointillé de noir.

100. *Du grados de Saint-Malo.* J'ai dit à la troiſieme ſection de la ſeconde partie, que M. Guillot m'avait envoyé de Saint-Malo un grados conſervé dans l'eſprit-de-vin, & que je l'avais fait graver. Le corps eſt fort bien; mais j'ai prévenu à l'endroit cité que les ailerons avaient beaucoup ſouffert, ce qui me laiſſait dans l'incertitude de décider s'il avait ſur le dos un ou deux ailerons; mais M. Guillot m'en ayant depuis fait parvenir un qui a inconteſtablement ſur le dos deux ailerons, j'ai jugé convenable de le faire graver ici, *pl. II*, *fig. 3*, & d'en donner une deſcription plus détaillée que celle qui ſe trouve à la troiſieme ſection que je viens de citer.

101. La longueur totale A B du grados de Saint-Malo, était de cinq pouces neuf lignes; de A en C, derriere les ouies, il y avait un pouce; de C en D, à la naiſſance de l'aileron de la queue, trois pouces neuf lignes; la longueur de la nageoire de derriere les ouies depuis ſon articulation C juſqu'à ſon extrémité qui ſe termine fort en pointe, dix lignes. L'articulation des nageoires E de deſſous le ventre était à un pouce neuf lignes du muſeau; ces nageoires ſont étroites, pointues, longues de huit lignes: il a deux ailerons ſur le dos; le plus près F de la tête eſt à deux pouces deux lignes du muſeau; ſon étendue à l'attache au corps, eſt de ſix lignes; l'autre aileron G eſt à trois pouces deux lignes du muſeau; ſon étendue à l'attache au corps eſt de huit lignes. L'aileron H de derriere l'anus commence preſque à l'à-plomb de celui du dos, ſon étendue à ſon attache au corps eſt de huit lignes; l'aileron de la queue depuis D juſqu'à B, eſt d'un pouce; il eſt fourchu: l'anus eſt à peu près au milieu de la longueur totale du poiſſon; la tête depuis A juſqu'à K eſt applatie en-deſſus.

102. Les yeux ſont grand, la prunelle d'un bleu foncé, l'iris argenté. On n'apperçoit point de dents aux mâchoires, mais avec le doigt on ſent qu'elles ſont bordées d'aſpérités; les opercules des ouies ſont nacrés & brillans; l'extrémité des mâchoires ſupérieure & inférieure ſont brunes. Les raies latérales qui s'étendent depuis l'opercule des ouies juſqu'à l'aileron de la queue ſont formées par deux rangées de points qui ſemblent de petits clous d'argent très-régulièrement arrangés. En général, toutes les écailles ſont nacrées, en les regardant dans un certain ſens: ces couleurs forment des raies très-brillantes.

103. PENDANT les mois de février, mars & avril, il monte dans la Ranee une prodigieuſe quantité de grados, de preſtres & d'éperlans bâtards, ce qui fait une manne pour le pays, ſur-tout pendant le carême, & dont Saint-Malo profite. On pêche ces petits poiſſons avec des ſaines épaiſſes.

104. *Du grados de la Manche, qui paraît être le preſtre de Bretagne.* M. le Teſtu m'ayant envoyé de Dieppe un poiſſon ſous le nom de grados de la Manche, je l'ai fait graver, *pl. II, fig.* 4, & je vais en rapporter la deſcription. Ce poiſſon eſt rond & à écailles. M. le Teſtu me marque qu'il eſt de fort petite taille; néanmoins j'en ai reçu de M. Bertin, commiſſaire général de la marine, qui avaient été pris à l'embouchure de la Seine; ils étaient au moins auſſi gros que ceux qui m'avaient été envoyés de Saint-Malo & de Breſt. Effectivement, M. le Teſtu ajoute qu'ils ſe prennent avec quantité de petits poiſſons qui ſe raſſemblent dans les parcs, & qu'on pourrait bien confondre les uns avec les autres. Celui que j'ai reçu de M. le Teſtu avait environ quatre pouces & demi de longueur, & il dit que les grands n'exeedent guere cinq pouces; la mâchoire ſupérieure était un peu plus longue que l'inférieure; il y a une membrane qui s'étend de l'une à l'autre; on apperçoit dans l'intérieur de la gueule, la langue qui n'a guere qu'une ligne & demie de long; ſes yeux ſont ronds, la prunelle eſt noire & l'iris argenté, très-brillant; les raies latérales ſont d'un bleu foncé d'une ligne de largeur, qui prend ſa naiſſance au-deſſus des ouies, & elles s'étendent juſqu'à la naiſſanee de l'aileron de la queue, où elles partagent la largeur du poiſſon en deux: le corps du poiſſon depuis le dos juſqu'à eette ligne, eſt de couleur olive-clair; le ventre eſt blanc & argenté, fort brillant; l'anus eſt placé à peu près à la moitié de la longueur du poiſſon: on n'apperçoit point de dents aux mâchoires: il a deux ailerons F, G ſur le dos; le premier F éloigné du derriere des opercules des ouies de ſept à huit lignes, eſt compoſé de ſix à ſept rayons; le ſecond G qui eſt plus vers la queue avait dix à douze rayons; en outre on appercevait ſous le ventre, derriere l'anus, un aileron aſſez ſemblable au ſecond aileron du dos.

105. CE poiſſon avait derriere les ouies deux nageoires de cinq à ſix lignes de longueur, & formées de neuf à dix rayons; celles de deſſous la gorge, qui avaient au plus quatre lignes de longueur, étaient auſſi formées de ſix à ſept rayons; l'aileron de la queue était un peu échaneré, & formé de dix-huit à vingt rayons: les membranes qui uniſſent ees rayons, ſont ſi déliées qu'on a bien de la peine à les étendre ſans qu'elles ſe déchirent. Si l'on diviſe ce poiſſon ſuivant ſa longueur en ſix parties égales depuis les ouies juſqu'à l'origine de la quene, le corps en forme les deux tiers: la tête eſt d'un ſixieme de cette longueur; la longueur des rayons de la queue eſt auſſi d'un ſixieme; la plus grande largeur qui eſt à l'à-plomb de l'anus eſt auſſi

d'un ſixieme de la longeur totale du poiſſon ; vis-à vis les yeux, cette largeur eſt diminuée d'un tiers, & de deux tiers près l'origine de l'aileron de la queue ; ſon épaiſſeur eſt à peu près la moitié de ſa largeur verticale. On n'en fait pas beaucoup de cas pour la table.

106. *Du grados de Normandie, éperlan bâtard*, eperlanus marinus agreſtis. Ce petit poiſſon, *pl. II*, *fig.* 5, n'a jamais plus de quatre à cinq pouces de longueur. On le nomme *éperlan*, parce qu'il reſſemble effectivement au vrai éperlan par ſa couleur & la forme de ſa queue ; mais il eſt plus court, moins rond, & il a deux ailerons ſur le dos, au lieu que le vrai éperlan n'en a qu'un ; c'eſt dans les mois de ſeptembre & octobre qu'ils paraiſſent en plus grande quantité ; ils ne s'enſablent point comme le font quantité de petits poiſſons : ſa tête a quelque reſſemblance à celle du hareng ; ſes écailles ſont très-minces & petites, ce qui fait que ſon corps paraît demi-tranſparent ; les mâchoires ſont à peu près égales, néanmoins celle d'en-bas eſt la plus longue ; l'œil eſt aſſez grand proportionnellement à la groſſeur du poiſſon ; le deſſus de la tête & le haut du dos ſont marqués de traits bruns, à peine viſibles ; les mâchoires ſont garnies de très-petites dents, ou plutôt d'aſpérités.

107. *Du faux éperlan de la Loire.* Les petits poiſſons qu'on nomme mal-à-propos *éperlans* à l'embouchure de la Loire, reſſemblent un peu à une ſardine de moyenne groſſeur : néanmoins ils ſont plus effilés & plus arrondis ; leurs écailles ſont blanches, argentées, brillantes ; ſur le dos ſont des points noirs régulièrement diſtribués ; la tête eſt alongée, de même couleur que le dos ; elle eſt tellement tranſparente, qu'en l'oppoſant au jour on entrevoit la charpente cartilagineuſe qui la forme ; les yeux ſont ronds, l'iris couleur de perle, & la prunelle noire : la gueule eſt grande proportionnellement à la taille du poiſſon ; la mâchoire inférieure eſt un peu plus longue que la ſupérieure, l'une & l'autre ſont armées de dents ; le palais juſqu'au goſier eſt garni d'aſpérités, la langue même eſt rude ; on apperçoit ſur le muſeau les ouvertures des narines qui ſont doubles. Au reſte, ces faux éperlans ont, comme les grados dont nous avons parlé, deux ailerons ſur le dos, un ſous le ventre derriere l'anus, l'aileron de la queue fourchu, deux nageoires derriere les ouies, & deux ſous la gorge, toutes formées par des rayons ſouples, & la plupart rameux. Ces poiſſons entrent au printems dans la Loire, & c'eſt alors qu'on en prend un peu abondamment.

108. M. Barbotteau, correſpondant de l'académie, qui m'en a envoyé de Nantes, m'a marqué que leur cœur eſt rouge & anguleux ; que le ventre des femelles contient grand nombre d'œufs blancs ; que la véſicule du fiel tient au foie qui eſt rouge ; que le ventricule eſt grand proportionnellement à la taille du poiſſon ; que la chair eſt délicate & d'aſſez bon goût, mais nullement comparable à celle du vrai éperlan qu'on prend à l'embouchure de la Seine, & que j'ai repréſenté ſeconde partie, ſeconde ſection.

109. *Diſcuſſions ſur les poiſſons qu'on nomme ſur les différentes côtes* grados. JE viens de donner les deſſins & les deſcriptions de quelques poiſſons qui m'ont été envoyés de différens endroits, ſous la dénomination de *grados*. Quoiqu'à conſidérer en gros ces poiſſons, ils paraiſſent d'une même eſpece, M. Guillot, d'après un examen plus aſſidu, prétend que ce ſont différens poiſſons qu'on nomme, dit-on, *grados*, parce qu'en les maniant, on ſent une ſubſtance graſſe ſur leur corps, principalement du côté de la queue; mais ce qui ſemble trancher la difficulté, c'eſt que les grados qu'on pêche dans la Manche & à Breſt, ſont, dit-on, pleins d'arêtes, & ont une chair fade, ce qui fait qu'on ne les emploie que pour amorcer les haims; au lieu que ceux qu'on prend à Cancalle, dans les pêcheries de la riviere de Rance, à Saint-Jacut, à Saint-Briac, où il en remonte une multitude toute l'année, mais ſur-tout en mars & avril, ces poiſſons, dis-je, ont la chair ferme & très-blanche, & ont à peu près le goût fin & délicat des éperlans: on ne peut guere ſoupçonner que des différences auſſi marquées dépendent de la qualité des eaux.

110. VOYANT qu'il y avait pluſieurs façons de penſer ſur le compte des capelans ou preſtres de Breſt, j'ai pris le parti de m'adreſſer à mes correſpondans pour avoir de plus grands éclairciſſemens; car les uns ont cru qu'à la grandeur près, les capelans devaient être rangés avec les morues; il m'a paru que ceux-là les confondaient avec l'officier que j'ai décrit ſeconde partie, premiere ſection, & fait graver avec les morues; mais il eſt évident qu'il ne devait pas y avoir de confuſion à cet égard, puiſque l'officier dont j'ai parlé à l'endroit cité, a trois ailerons ſur le dos, & deux ſous le ventre; au lieu que tout le monde convient que le capelan de Breſt n'a que deux ailerons ſur le dos & un ſeul derriere l'anus.

111. DE plus, pluſieurs de mes correſpondans, ſans dire que le capelan de Breſt ſoit un excellent poiſſon, ne conviennent pas qu'il ſoit auſſi mépriſable qu'on me l'avait marqué: mais M. Leroy m'ayant envoyé une deſcription fort détaillée du preſtre de Breſt, je vais la rapporter, parce qu'elle me paraît propre à jeter quelques lumieres ſur la queſtion qui nous occupe, & qu'elle établit très-bien la différence qu'il y a entre l'officier & le capelan de Breſt.

112. *Deſcription d'un petit poiſſon que quelques-uns appellent* preſtra, capelan *ou* preſtre *à Breſt.* CE petit poiſſon, dit M. Leroy, qu'il ne faut pas confondre avec l'officier, a cinq ou ſix pouces de long, & un peu moins d'un pouce de largeur; il eſt moins large que l'officier qui eſt repréſenté ſeconde partie, premiere ſection; il eſt plus épais & plus rond; il n'a que deux ailerons ſur le dos & un ſous le ventre derriere l'anus, car cette figure étant exacte, il m'a paru ſuperflu de faire graver un autre preſtre de Breſt;

à l'occaſion de ce que m'a marqué M. Leroy. Sa queue eſt aſſez large & fourchue ; il faut ajouter à cela deux nageoires branchiales & deux ſous la gorge, point de barbillons. L'anus eſt ſitué beaucoup plus loin de la tête que dans l'officier ; l'œil eſt moins ſaillant, la prunelle eſt noire, & l'iris argenté.

113. QUAND ce poiſſon eſt en vie, le dos eſt brun & le ventre blanc, de ſorte que la couleur brune tranche ſur le blanc dans toute la longueur du poiſſon ; après la mort le brun s'éclaircit, mais il ne ſe confond pas avec le blanc ; ſon corps étant oppoſé à la lumiere, paraît tranſparent, à l'exception de la ligne latérale, où l'on n'apperçoit que confuſément l'arête du milieu : en général, les rayons des ailerons de la queue & des nageoires ne ſont pas ſi rapprochés les uns des autres que dans l'officier.

114. LE premier aileron du dos eſt preſqu'à une diſtance égale de la tête & de la queue, comme on le voit *pl. II*, *fig.* 1 ; il eſt formé de ſept rayons. Le ſecond aileron eſt à ſept ou huit lignes du premier vers l'arriere, il eſt un peu plus étendu & ſes rayons ſont plus longs. L'aileron ſous le ventre N eſt preſqu'à l'à-plomb du ſecond aileron Q du dos. Les nageoires branchiales D ont ſix lignes de longueur ; celles du ventre M ſont plus petites, mais elles ſont un peu plus étendues que les mêmes nageoires de l'officier : la mâchoire inférieure ne dérobe point la ſupérieure : le preſtre a, ainſi que l'officier, au fond du palais des éminences hériſſées d'aſpérités. On remarque que le foie du preſtre eſt plus pâle que celui de l'officier, & d'une forme différente ; il recouvre l'eſtomac, mais il s'étend plus à droite qu'à gauche, ne formant pas deux lobes longs & menus, comme dans le lieu, le merlan, l'officier, &c. La veſſie à air eſt formée par une membrane tranſparente & ſi mince que le moindre effort la déchire ; le péritoine eſt noir ; les écailles paraiſſent plus grandes que celles de l'officier. Il eſt à propos de faire remarquer que ce poiſſon, quand il eſt en vie, a ſur la tête deux petites taches rouges aſſez agréables ; ſa chair ne ſe leve point par écailles comme celle de l'officier, mais par filets, & elle eſt d'aſſez bon goût. Il y a encore d'autres petits poiſſons auxquels on donne différens noms dans les ports, & qui y ſont connus ſous celui de *grados*. M. le Teſtu m'écrit de Dieppe que le preſtra de Breſt eſt le même poiſſon qu'on nomme *crados* ou *grados* à Dieppe, & que ce poiſſon n'eſt pas recherché, ce qui revient à ce que dit M. Leroy.

115. ON nomme *gradeau* ou *grados* à la Hougue, un petit poiſſon qu'on prend avec les lançons, ſur-tout lorſqu'on les pêche avec le ſavre. On peut conſulter ce que nous avons dit du ſavre, premiere partie, ſeconde ſection ; & à la troiſieme ſection, on donne encore ce nom à une nappe de filet qui a au milieu une manche de toile dont l'ouverture a environ trois braſſes de circonférence, & dont la profondeur eſt de quinze à vingt pieds. Ce filet eſt, à proprement parler

l'aiſſaugue de la Méditerranée. On le traîne comme une ſaine; & quand il ne gratte point le fond, on ne prend que des lançons & des grados. Quand on tire ce filet à terre, & que les ailes ſont tendues ſur le rivage, on bat l'eau avec des perches pour effaroucher le poiſſon & l'engager à entrer dans la manche. Les pêcheurs ſe ſervent de ce poiſſon pour amorcer leurs haims, ſur-tout lorſqu'ils ſe propoſent de prendre des raies & des turbots; néanmoins ils aſſurent qu'étant frits, ils ſont aſſez bon à manger.

116. *Du roſéret de Caen.* M. Viger m'a envoyé de Caen un petit poiſſon, *pl. II, fig.* 7, qu'on y nomme *roſéret;* on ne peut pas le confondre avec la blanche franche ou bâtarde dont j'ai parlé à la fin de la troiſieme ſection de la ſeconde partie, puiſque je n'ai apperçu qu'un aileron ſur le dos des blanches, au lieu que le *roſéret* de Caen en a deux: néanmoins le roſeret eſt tout blanc, & ſa chair eſt ſi tranſparente qu'on apperçoit la grande arête dans toute ſa longueur. Il eſt vrai qu'elle eſt brune & aſſez groſſe, proportionnellement à la taille du poiſſon. Au reſte, il a, comme ceux dont nous nous occupons, deux ailerons ſur le dos, aſſez éloignés l'un de l'autre; un ſous le ventre entre l'anus, qui eſt placé à peu près à la moitié de la longueur du poiſſon, & la naiſſance de l'aileron de la queue qui eſt fourchu, ſur lequel on apperçoit de chaque côté deux petits points noirs. Les écailles de ce poiſſon ſont petites, néanmoins épaiſſes, ce qui les rend ſenſibles; les yeux ſont grands & parfaitement ronds, les mâchoires ſont garnies de dents extrêmement fines, que l'on ſent pourtant avec le doigt; la mâchoire d'en-bas eſt un peu plus longue que la ſupérieure; enfin la langue eſt pointue. Le goût de ce petit poiſſon eſt agréable: on le mange frit & en matelotte. Il me paraît avoir beaucoup de reſſemblance avec le preſtre de Breſt; ſeulement les écailles du preſtre ſont de couleur fauve ſur le dos, très-brillantes ſur les côtés; vers le dos, le bord des écailles paraît pointillé de noir.

117. *Des fauſſes ſardines d'auprès de S. Jean-de-Luz & de S. Malo.* J'AI fait dans ma quatrieme ſection, une aſſez ample énumération des petits poiſſons qui ont quelques rapports aux harengs & aux ſardines. J'ai dit d'après M. de la Courtaudiere, que ſur la côte d'Ondarroa ou d'Hondara, à dix ou douze lieues de S. Jean-de-Luz, les pêcheurs prennent quelquefois d'un ſeul coup de filet des milliers de fauſſes ſardines. Je crois devoir rapporter à cette occaſion que M. Guillot m'a écrit de Saint-Malo qu'on prend dans les environs une multitude immenſe de petits poiſſons qui ont aſſez la forme de la ſardine ſans en avoir le goût, & qu'on nomme *ſardines bâtardes* ou *harangues.* Je ne rapporte ceci qu'hiſtoriquement, car je ne puis me rappeller ſi ces poiſſons avaient un ou deux ailerons ſur le dos.

118. *Du jol de Languedoc.* ON prend en Languedoc un très-petit poiſſon,

pl. II, fig. 6, qui a deux ailerons sur le dos : on le nomme *jol :* je soupçonne que c'est le même qu'on nomme *safre* ou *sanfre.*

119. *Du sauclet.* Le sauclet ou siego, *pl. II, fig.* 8, est un petit poisson menu, alongé, & qui a le museau pointu : comme il a deux ailerons sur les dos, je suis surpris que Rondelet l'ait confondu avec le melet qui n'en a qu'un, & qui, relativement à sa taille, n'a pas la forme aussi alongée.

120. *Du huceau, ou lusteau en Poitou & Aunis.* On donne ces noms à un poisson rond, dont les uns n'ont que six pouces de longueur, & d'autres plus d'un pied & demi : ses écailles sont petites, minces, noirâtres sur le dos, & grises sous le ventre ; sa tête est assez grosse, sa gueule grande, garnie de quelques dents ; il a deux nageoires derriere les ouies, deux plus petites sous la gorge, un petit aileron derriere l'anus ; sur le dos, un petit aileron derriere la tête, & ensuite un grand qui s'étend presque jusqu'à l'aileron de la queue qui est un peu fendu.

121. *De la buhotte de Caen, ou tout-nu d'Aunis.* J'ai dit quelque chose de ce petit poisson à la troisieme section de la seconde partie, & j'ai prévenu que j'en parlerais dans la section où il s'agirait des poissons qui ont deux ailerons sur le dos. M. Viger m'a envoyé un petit poisson nommé *buhotte* aux environs de Caen, & j'ai reçu ce même petit poisson d'Aunis, où on le nomme *tout-nu.* Il avait trois pouces trois lignes de longueur totale A B, *pl. II, fig.* 9 ; sa tête proportionnellement à sa petitesse, était assez grosse ; & la longueur de la tête C était de huit lignes ; les yeux E étaient un peu élevés sur la tête & à trois lignes du museau ; la prunelle noire & petite semblait un grain de vesce ; sur le dos étaient deux petits ailerons K, L, un autre derriere l'anus en H ; l'aileron de la queue I était très-peu fourchu. Tous ces ailerons sont formés par des nervures très-déliées & unies par des membranes si minces qu'en les étendant il est bien difficile de prévenir qu'elles ne se déchirent : alors les nervures semblent des poils.

122. Les articulations des nageoires de derriere les ouies, sont un peu engagées sous les opercules ; en F, sous le ventre, sont des nageoires qui paraissent n'être que des poils, & l'aileron de la queue semble un pinceau ; cet aileron est marqué de quelques traits qui ont une direction presque transversale. Pour appercevoir les ailerons du dos K, L, il faut relever les rayons avec une fine aiguille. On ne remarque point d'écailles sur le corps, néanmoins avec une loupe on découvre des raies qui se croisent & de petits points bruns. L'épaisseur verticale de ce poisson est de six lignes vers C, de cinq en F, & de trois lignes & demie en I ; ses máchoires sont garnies de dents. On dit qu'il est très-vorace ; qu'il avale les petites chevrettes qui, ayant la vie très-dure, le font mourir. Au reste, il est assez bon

bon à manger, & on le prend pêle-mêle avec d'autres petits poiſſons de ſa taille. Les anguilles & les congres en détruiſent beaucoup.

CHAPITRE III.

Additions & corrections relatives aux ſections qui ont été publiées.

123. *Sur un petit poiſſon nommé* cabot. ON ſait qu'il eſt d'uſage dans les hiſtoires des poiſſons de donner l'épithete de *cabot* à ceux qui ont la tête plus groſſe que les autres du même genre; c'eſt dans ce ſens qu'on a nommé, comme nous l'avons dit, une eſpece de mulet *cabot*: mais nous avons parlé dans la cinquieme ſection de la ſeconde partie, d'un très-petit poiſſon qu'on a ſpécialement nommé *chabot* ou *cabot*, en Italie *capito*, parce qu'il a, proportionnellement à la petiteſſe de ſon corps, une fort groſſe tête. Je ne répéterai point ici ce que j'ai dit de ce petit poiſſon, mais je conviens que j'ai dit trop généralement qu'il n'avait qu'un aileron ſur le dos; car j'en ai ſoigneuſement examiné de pêchés dans la Seine, qui en ont deux exactement comme celui qui eſt gravé dans la cinquieme ſection.

124. IL eſt vrai que Rondelet fait mention de deux différens poiſſons qui ont une forme très-approchante du cabot que nous avons fait graver, un qui eſt d'eau douce qu'on trouve *page* 147 de la ſeconde partie de ſon ouvrage, qu'il dit qu'on nomme en France *chaboc*, en Languedoc *tête d'âne*, en latin, ſuivant Gaze, *cottus*. Rondelet parle en outre, *page* 179 de la premiere partie de ſon ouvrage, d'un poiſſon de forme aſſez ſemblable, qu'il dit être de haute mer; il le nomme *belenne*; il ajoute qu'on l'appelle *gravan* à Toulon, & que Gaze le nomme en latin *cothus*.

125. SUIVANT Rondelet, le chabot d'eau douce qui ſe trouve en quantité dans les eaux vives, & qui ſe retire volontiers ſous les pierres, eſt un fort petit poiſſon qui a une groſſe tête & une grande gueule, ſuivant lui, dénuée de dents; mais j'ai bien vérifié à ceux que j'ai examinés, & qui avaient été pêchés dans la Seine, que les levres ſont garnies de fort petites dents très-pointues. Je conviens avec Rondelet que les yeux ſont fort élevés ſur la tête & tournés vers le ciel, ce qui fait que quelques-uns ont voulu le ranger avec les *uranoſcopus*. Il a deux grandes nageoires derriere les ouies, & deux petites ſous la gorge. Il ajoute qu'il n'a qu'un grand aileron ſur le dos: ceux que j'ai examinés en avaient deux. Il eſt vrai que, comme ces ailerons qui ſont fort déliés ſe logent dans une grande gouttiere que ces poiſſons ont ſur le dos, il n'eſt pas poſſible de les appercevoir aux poiſſons un peu deſſéchés; mais on les voit très-diſtinc-

tement à ceux qui nagent dans l'eau, ou qu'on examine ſi-tôt après qu'ils en ſont tirés.

126. A l'égard du chabot que Rondelet nomme *belenne*, & qu'il dit être marin, il décide expreſſément qu'il a deux ailerons ſur le dos; ainſi il reſſemble beaucoup au cabot que j'ai fait graver, & que je crois avoir été deſſiné ſur un de ces poiſſons apporté des bords de la mer: ſi cela eſt, je ſuis d'accord avec Rondelet pour les cabots de la mer, puiſque nous penſons l'un & l'autre qu'ils ont deux ailerons; mais il n'en eſt pas de même pour les cabots d'eau douce, puiſque Rondelet dit qu'ils n'ont qu'un aileron, & je ſuis certain que les cabots que j'ai fait pêcher dans la Seine en avaient deux.

127. *De deux petits poiſſons nommés en Provence* la melette & le melet. J'AI parlé aſſez amplement de la melette à la troiſieme ſection de la ſeconde partie, je l'ai fait graver & j'ai détaillé la maniere de la pêcher. On peut auſſi conſulter ce que j'ai dit aux additions, à la fin de cette troiſieme ſection. J'ai été déterminé à parler à cet endroit de la melette, parce qu'elle fait un fort bon manger, bien ſupérieur au melet: ainſi je n'ai préſentement qu'à ajouter quelques circonſtances à ce que j'ai dit de la melette aux endroits cités; mais j'aurai à parler amplement du mulet. Une des principales additions à l'égard de la melette, c'eſt qu'au bout du muſeau, l'extrêmité des mâchoires tant ſupérieure qu'inférieure, eſt marquée d'une tache noire, & qu'à la ſupérieure qui eſt moins longue que l'inférieure, outre cette tache, il y a une marque noire qui, quand on regarde ce poiſſon de face, repréſente aſſez bien une fleur-de-lis, à laquelle on attribue le privilege qu'a ce poiſſon de ne point payer de droits; mais probablement cette exemption vient plutôt de ce qu'il eſt très-petit & qu'il ne fait point une branche de commerce. Le deſſus de la tête vers C, eſt applati & forme comme une eſpece d'écuſſon ovale, bordé d'un petit filet: au milieu de cet écuſſon, on apperçoit une petite éminence longuette, figurée en navette, & en différens endroits quelques taches noires: à celui que j'ai ſous les yeux, on voit çà & là quelques grandes écailles très-brillantes qui ſemblent de l'argent bruni. Je ſoupçonne que tout le corps en était couvert au ſortir de l'eau, & qu'il n'en était reſté que quelques-unes, d'autant qu'en ayant détaché avec la pointe d'une épingle, j'ai remarqué que la peau que je découvrais était préciſément ſemblable à celle du reſte du poiſſon.

128. J'AI dit à l'endroit cité de la troiſieme ſection, que je ne parlais point d'un autre petit poiſſon beaucoup moins eſtimé pour la table, qu'on nomme le *melet*, parce qu'on m'avait marqué qu'il avait deux ailerons ſur le dos, ce qui ne convenait point aux poiſſons dont je traitais dans cette ſection; mais M. de Pradine, ancien intendant de Corſe, m'en ayant envoyé un bien conſervé dans de l'eau-de-vie, je me ſuis aſſuré que le melet n'a, ainſi que la

melette, qu'un ſeul aileron ſur le dos: ce qui m'engage, pour rectifier l'erreur qu'on trouve à l'endroit cité, à donner ici la deſcription de ce poiſſon, & à le faire graver ſur la *pl. II*, *fig.* 11.

129. LE melet que je décris a quatre pouces une ligne de longueur totale, ou de A en B, depuis l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure A, juſqu'au centre C de l'œil, il y a quatre lignes, & dix lignes juſqu'au derriere des ouies D. L'ouverture de la gueule qui eſt fort grande, eſt de huit lignes: on ſent avec le doigt quelques aſpérités au bord des mâchoires: on voit dans l'intérieur de la gueule, la langue M qui eſt grande & d'une forme très-ſinguliere; car le milieu eſt formé par une eſpece de cartilage qui prend ſa naiſſance au goſier, & s'étend juſqu'à la pointe de la langue: les bords de ce cartilage ſont garnis de deux rangs de filets détachés les uns des autres, & comme on le voit dans la *figure*, très-ſerrés les uns contre les autres: les filets du rang le plus près du fond de la mâchoire inférieure ſont une fois plus longs que ceux du rang plus élevé: cette ſtructure de la langue me ſemble particuliere à cette eſpece de poiſſon, du moins je n'en connais point d'autre qui lui reſſemble. A l'extrêmité des mâchoires ſupérieure & inférieure, on apperçoit, comme à la melette, des taches noires & une petite éminence, ſur-tout au bout de la mâchoire ſupérieure, laquelle forme comme une fleur-de-lis. Le deſſus de la tête vers C eſt applati, & forme, ainſi qu'à la melette, une eſpece d'écuſſon, au milieu duquel il y a une petite éminence de forme longue.

130. DU muſeau A au commencement de l'aileron du dos E on compte un pouce neuf lignes: l'étendue de cet aileron à ſon attache au corps eſt de ſix lignes; le plus long rayon qui eſt du côté de la tête eſt de cinq à ſix lignes; du bout du muſeau A à la naiſſance F de l'aileron de la queue, il y a trois pouces cinq à ſix lignes; l'aileron de la queue B eſt fourchu, le plus long rayon eſt de neuf lignes. De l'extrêmité L de la mâchoire inférieure à l'anus G, il y a deux pouces trois lignes; immédiatement derriere cet anus eſt l'aileron du ventre qui a ſept lignes d'étendue à ſon attache au corps. L'articulation des nageoires de derriere les ouies H, eſt à onze lignes de l'extrêmité de la mâchoire ſupérieure; les articulations des petites nageoires du ventre K, ſont à un pouce neuf lignes de la mâchoire ſupérieure. La largeur verticale du poiſſon à l'à-plomb des yeux C eſt de cinq lignes; à l'à-plomb de D de ſix lignes; à l'à-plomb de G, à peu près la même; & à l'à-plomb de F, de trois lignes & demie. Le deſſus du dos eſt brun, terminé par une ligne très-noire; tout le reſte du corps eſt couvert, ainſi que la melette, de très-larges écailles brillantes comme de l'argent bruni, & qu'on a bien de la peine à diſtinguer les unes des autres; il faut pour cela les ſoulever avec la pointe d'une aiguille, & deſſous on apperçoit la peau qui eſt argentée. Il n'y a que le peuple qui faſſe uſage de ce poiſſon.

EXPLICATION DES FIGURES.

SECTION III.

PLANCHE PREMIERE.

ON a raſſemblé dans cette premiere *planche* les *figures* qui repréſentent l'aloſe & quelques autres poiſſons de la même famille.

I. *L'aloſe.*

Fig. 1. *Aloſe franche.* A, C, la tête; N, O, une des deux nageoires branchiales; P, Q, une des nageoires ventrales; D, E, F, l'aileron du dos; K, l'anus; M, L, l'aileron derriere l'anus; G, G, naiſſance de l'aileron de la queue; H, H, les deux pointes de cet aileron.

Fig. 2, tête d'aloſe, détachée; *a*, feuillet cartilagineux qui augmente la capacité de la gueule.

Fig. 3, une branchie repréſentée en grand.

Fig. 4, A, l'éſophage; B, l'eſtomac; C, le pylore; D, D, les appendices vermiculaires; E, la véſicule du fiel; F, le canal cholidoque; G, la rate; H, la veſſie pneumatique; I, canal qui communique au fond de l'eſtomac.

Fig. 5, *pucelle* ou *feinte.* Ses différentes parties ſont indiquées par les mêmes lettres que celles de l'aloſe, *fig.* 1. On voit la ſuite des taches de ce poiſſon.

Fig. 6, coupe tranſverſale de l'aloſe, dont le dos eſt un peu en forme de toit.

Fig. 7, coupe pareille ſur la feinte, dont le dos eſt arrondi.

Fig. 8, arêtes qui forment la ſcie que l'aloſe & la feinte ont ſous le ventre.

Fig. 9, grande pucelle, ou feinte œuvée.

Fig. 10, D, D, écailles près de l'aileron du dos.

Fig. 11, E, E, gouttiere dans laquelle eſt implanté cet aileron.

II. *Le hareng.*

Fig. 1, hareng plein, dont les nageoires & les ailerons ſont en même nombre, & diſpoſés comme ceux de l'aloſe.

Fig. 2, vertebres qui forment la colonne de l'épine.

Fig. 3, vertebres qui n'ont que deux apophyſes.

Fig. 4, arêtes formant la ſcie ſous le ventre.

Fig. 5, viſceres du hareng.
Fig. 6, branchie du même poiſſon.
Fig. 7, hareng gay, vuide d'œufs & de laite.

PLANCHE II.

Fig. 1, grand gay.
Fig. 2, harengue, poiſſon peu différent du hareng.
Fig. 3, B, bouées de liege en demi-cercle; C, flotte en roulette; D, pluſieurs de ces flottes enfilées par une corde; E, ſignaux de forme différente; F, F, corbeilles.
Fig. 4, A, A, corde qui ſoutient la tête du filet, B, B, bouées; D, D, baſſouins; F, F, corde pour ſoutenir le filet; G, bateau pêcheur; H, manœuvre.
Fig. 5, différentes manieres de diſpoſer les filets pour la pêche.
Fig. 6, pêche dans la riviere du Luy, au moyen des naſſes, des verveux & d'un clayonnage qui en rétrécit le lit.

PLANCHE III.

Fig. 1, petite pêcherie du hareng avec un filet ſédentaire, dont chaque bout eſt retenu par une ancre A & une ancre B, auxquelles ſont amarrées les bouées C & D. E, bateau deſtiné à relever ce filet.
Fig. 2, plan & profil d'un bateau pêcheur, & de ſes principales parties; N, *matote* ou grande ſoute pour mettre les filets; O, petite ſoute pour le même uſage; Q, ſoute où l'on met le poiſſon qui ne peut tenir ſur le pont; K, ſoute où couche le maître; R, lieu où couchent les matelots & où l'on met les cordages.
Fig. 3, uſtenſiles pour la pêche du hareng; A & B, barrils ſervant de bouées; C, D, manets avec leurs manches; E, ligne avec ſon haim; F, croc; O, mailles du filet; H, P, cables.
Fig. 4, filets de pluſieurs lez, couſus enſemble de K en D; E, D, ralingue nommée *fincelles*; *g*, *i*, cordage nommé *baſſouin*; *f*, *g*, hauſſiere ou halin; *h*, *h*, bandingues ou cordages; A & B, barril vuide, percé d'un trou.

PLANCHE IV.

Fig. 1, bateau qui dérive avec ſon bourſet, tandis que l'équipage met ſa teſſure à la mer.
Fig. 2, matelots occupés à abattre leur grand mât.

Fig. 3, bateaux pêcheurs dans leurs diverſes poſitions : les uns A, ſe rendent au lieu de la pêche ; d'autres B, ſe dégréent ; d'autres C, ayant conſervé leur bourſet, mettent leur filet à l'eau ; d'autres D, ayant amené tous leurs mâts, dérivent avec leurs filets ; d'autres E, après avoir fini leurs pêches, ſe remâtent ; d'autres G, regagnent leur port. On voit des batelets qui vont prendre le poiſſon des pêcheurs ; H eſt une frégate garde-pêche.

Fig. 4, tranſport du poiſſon chez les ſaleurs, & qui ſe fait ou dans des paniers à bras A, ou des civieres B, ou de grands paniers C, ou des hottes D, E.

Fig. 5, préparation des harengs ; A, matelots qui les caquent ; B, contremaîtres qui les ſalent ; C, garçons & mouſſes qui fourniſſent le ſel.

PLANCHE V.

Fig. 1, grande baignoire ; B, cuves pleines d'eau ; C, tranſport des iſſues à la mer.

Fig. 2, A, maître ſaleur ; B, garçon de cour.

Fig. 3, inſtrument qui ſert à marquer les barrils.

Fig. 4, paniers treillés à jour pour mettre égoutter le hareng ; *a*, *a*, faux fonds ; *b*, cerceaux ; *c*, douves ; *d*, *e*, paniers ; *f*, pelle pour répandre le ſel ; *g*, feu à marquer.

Fig. 5, C, matelot qui livre les harengs ; D, tonnelier qui les arrange ; E, garçon de bord, qui porte les harengs caqués au ſaleur.

PLANCHE VI.

Fig. 1, grande coreſſe ou fauriſſerie ; K, le maître ſaureur qui entretient le feu ; H, ſaureurs qui mettent égoutter des harengs dans des corbeilles ; I, femmes qui les enfilent dans des *ainettes ;* L, ſaleurs & laveurs ; M, hommes qui les pendent ; N, hommes qui les dépendent ; O, ouvrier qui les viſite & les compte ; P, tonnelier qui les paque.

Fig. 2, coreſſe moins grande pour faire des harengs bouffis. Les mêmes opérations que pour les harengs ſors s'exécutent par des femmes.

On a retranché ici les *figures* des paniers, qui ont été repréſentés tant de fois.

Fig. 3, A, auge pour brailler les harengs ; B, B, piliers qui la ſoutiennent ; C, ſon extrémité ; D ou H, corbeille à claire-voie ; E, baquet ; G, le fond de l'auge.

PLANCHE VII.

ON a raſſemblé dans les neuf *figures* de cette *planche* divers poiſſons de

la famille des harengs, tels que la groſſe & la petite *ſardine*, le hareng *halbourg*, le *ſprat*, le *fretin* de hareng, la *melette*, l'*arache*, le *pretra* & la *harenguette*. Ceux dont l'auteur a donné la deſcription particuliere, portent des lettres qui renvoient à l'ouvrage même.

PLANCHE VIII.

SUITE des poiſſons de la famille des harengs, ſavoir, l'*éprault*, le *hertault*, la *meniſe*, l'*eſprot*, l'*anchois*, dont il eſt principalement queſtion ici, la *franche-blanche*, la *blanche-bâtarde*, & ce qu'on nomme *menuiſe* ou aſſemblage de petits poiſſons de diverſes eſpeces.

PLANCHE IX.

Fig. 1, A, bateau qui fait la pêche de la ſardine; C, matelot qui jette de la réſure avec la main; B, bateau plus grand qui dérive à voiles & à rames; *b*, matelot qui répand la réſure avec une cuiller.

Fig. 2, preſſe à ſardines avec des tonneliers qui enfoncent & roulent les barrils qui en ſont remplis.

Fig. 3, hommes & femmes qui tranſportent les ſardines au magaſin A, où des femmes C les ſalent en piles.

Fig. 4, A, bateaux qui arrivent de la pêche; D, femmes qui portent les ſardines à la mer pour les laver, après qu'elles ont pris le ſel.

PLANCHE X.

Fig. 1, ſauriſſage des ſardines; *a*, femmes qui les mettent aux ainettes; *b*, qui les apportent dans des corbeilles; *c*, qui portent les ainettes à la coreſſe; *d*, homme qui les met en place, & jette de la mouſſe ſur le feu.

Fig. 2, A, B, matelots qui tirent la ſaine ou le boulier ſur le rivage; C, C, matelots qui battent l'eau pour empêcher le poiſſon de ſauter par-deſſus le filet; D, bateau léger pour ſoulever le filet, lorſqu'il eſt accroché.

Fig. 3, mulette ou bateau Portugais qui pêche la ſardine.

PLANCHE XI.

Fig. 1, bateau Génois pêchant la ſardine.

Fig. 2, pêche à la riſſole; A, B, bateaux pêcheurs; C, C, D, D, nappe de filets dont M eſt le milieu; E, E, grappins, l'un en mer, l'autre à terre; F, F, petits bateaux qui attirent les poiſſons H avec leurs pharillons ou lanter-

nes G, G; L, bout de la vergue qui ſoutient le filet; M, M, halins.

Fig. 4 & 5, muges ou poiſſons volans, ſemblables au hareng.

PLANCHE XII.

Fig. 1, able ordinaire avec ſes principales parties extérieures.

Fig. 2, grand able.

Fig. 3, pêche des ables avec un palis de pieux A, auquel on attache un panier B; ou dans un bateau C à la canne, ou en D avec un filet nommé *carreau*, ſur le bord de l'eau dans un bateau E, ou avec l'épervier F, ou enfin avec une ſainette G.

Fig. 4, canne avec ſa ligne empilée de trois ou quatre petits haims; A, B, perche, & à ſon extrêmité un morceau de bois creux C, que l'on plonge dans l'eau pour effaroucher les poiſſons.

Fig. 5, goujon avec ſes principales parties.

Fig. 6, gardon expliqué de même dans le texte; M, partie découverte de l'une de ſes écailles; N, rayon rameux, l'un & l'autre vus à la loupe.

PLANCHE XIII.

ON a repréſenté par les ſix *figures* que comprend cette *planche*, ſix eſpeces de poiſſons de la même famille, la *roſſe*, la *vandoiſe*, la *chevanne*, la *bréme*, la *tanche* & la *platane*. Les lettres qui les accompagnent, renvoient à l'explication de leurs parties extérieures.

PLANCHE XIV.

Fig. 1, tronçon ou partie ſupérieure d'une carpe ordinaire.

Fig. 2, carpe appellée *à miroir.*

Fig. 3, écailles de la carpe.

Fig. 4, 5 & 6, *bouviere*, *veron*, *épinoche.*

Fig. 7, épinoche vu par-deſſous le ventre.

Fig. 8, *barbotte* graſſe.

Fig. 9, *franche-barbotte.*

Fig. 10, tête de la barbotte repréſentée plus en grand.

PLANCHE XV.

Fig. 1, *barbeau* avec les lettres de renvoi.

Fig. 2, *brochet* de même.

Fig.

Fig. 3, mâchoire inférieure du brochet.
Fig. 4, ſa mâchoire ſupérieure.
Fig. 5, *petit cailleu.*
Fig. 6, *ſardine* des Antilles.

PLANCHE XVI.

Fig. 1, O, O, nappe de filet quarrée, que l'on calle au fond de l'eau; C, C, D, D, quatre chaloupes qui dirigent ce filet, étant amarrées par les quatre coins E, E, E, E. B, bouée qui indique le lieu de la pêche.

Fig. 2, *ſchut*, bateau de pêche Ruſſe.

Fig. 3, aviron d'un bateau Ruſſe; B, renflement qui met les deux parties en équilibre, lorſque E repoſe ſur le bâtiment.

Fig. 4, magaſin Ruſſe portatif, compoſé de pieces de bois, aſſemblées & entaillées à leurs extrêmités, comme on le voit aux *figures* 5 & 6.

Fig. 7, groſſe pierre ſervant d'ancre ou de cabliere, poſée ſur une croiſée de bois A, & retenue par les montans B.

Fig. 8, bouée repréſentée ſur une plus grande échelle. La partie A A eſt de bois; B, trou pour y amarrer la pierre C, qui ſert de leſt; E, E, balai ſervant de ſignal; D, l'orin aboutiſſant à la cabliere de la *fig.* 7.

PLANCHE XVII.

Fig. 1, nappe de filet garnie de flottes à la tête A B, & de leſt au pied D, E.

Fig. 2, G, G, H, *g*, filet triangulaire, faiſant le fond du *gord*, ou piege ſuivant.

Fig. 3, diſpoſition du *gord.* F, G; A, B, *e*, ancres qui tiennent le filet en état; G, H, I, & *g*, D, C, manœuvres amarrées à la côte pour le même but; G, *g*, entrée du piege; M, pêcheur qui ferme cette entrée en halant ſur la corde; M, R, G, *f*, *x*, *y*, filet triangulaire; E, F, bouées; N, yolle ou petit bateau.

Fig. 4, A, B, C, entrée du piege; D, échafaud où ſe place le pêcheur qui ferme l'entrée en halant ſur la corde B, D.

Les *figures* 5, 6, 7, 8 & 9 indiquent la maniere dont on tranche, ou ouvre & on aſſujetit le ſaumon en A, avec de petites lattes; C, C, B, eſt un anneau d'oſier pour le ſuſpendre.

Fig. 10, cailleu-taſſart des isles.

PLANCHE XVIII.

RIVIERE d'*Herault.* G, G, chauſſée qui la traverſe; H, moulin; A, grand

baſſin ou *écluſe ronde ;* B, C, D, les trois niveaux ; *a*, *a*, *i*, *i*, *m*, *m*, *l*, *l*, portes buſquées ; E, E, E, E, lieux ou les pêcheurs prennent les aloſes avec des trubles.

QUATRIEME SECTION.

PLANCHE PREMIERE.

Fig. 1, dorade d'Amérique.
Fig. 2, écaille de ce poiſſon.
Fig. 3, pitoneau ou lagadec.
Fig. 4, ſparaillon.
Fig. 5, ſucet ou remora.
Fig. 6, le plomb.

PLANCHE II.

Fig. 1, daurade de nos côtes.
Fig. 2, mâchoire d'une daurade.
Fig. 3 & 4, la même mâchoire vue de deux différens côtés.
Fig. 5, coyau ou corlaſſeau.
Fig. 6, ouariac de la Guadeloupe.
Fig. 7, petite brême.
Fig. 8, brême ou carpe de mer.
Fig. 9, ſar de Toulon.
Fig. 10, poiſſon volant.

PLANCHE III.

Fig. 1, groſſe ſarde griſe.
Fig. 2, petite ſarde rouge.
Fig. 3, mâchoire du denté.
Fig. 4, caſtagnolle.
Fig. 5, vieille ou carpe de mer, avec ſes parties intérieures.
Fig. 6, ſerran de Provence.
Fig. 7, la bogue.
Fig. 8, la mendole.
Fig. 9, ſcare ou raveau vert.
Fig. 10, ſaupe ou ſopi.

PLANCHE IV.

Fig. 1, gros yeux du Conquet.

Fig. 2, perche goujonnée avec une de ſes écailles.
3, pitre ou groſſe picarelle griſe.
4, pitre ou petite picarelle blanche.
5, jars ou jaret brun.
6, ſcare rouge.
7, ſcare brun.
8, pret ou ſprat de Calais.
9, grande grive de mer.
10, perroquet de mer.
11, autre perroquet de mer.
12, paon de mer.
13, canadelle.
14, ſarguet, ſargo.

PLANCHE V.

Fig. 1, vivano de la Guadeloupe.
2, goret de la Guadeloupe.
3, vieille de la Guadeloupe.
4, colas de la Guadeloupe.
5, dos de banette.
6, chirurgien ou porte-lancette.
7, méru.

PLANCHE VI.

Fig. 1, acarauna du Bréſil, ou veuve coquette des isles.
2, griſette, eſpece de demoiſelle de l'Amérique.
3, lavaret, ſorte de ſaumon.
4, la caunique, petite brême du lac de Bourget.
5, poiſſon de lune.

PLANCHE VII.

Fig. 1, le pilote.
2, 3 & 4, parties anatomiques du pilote.
5, 6 & 7, poiſſons dorés de la Chine.
8, onagre ou zebre, eſpece de demoiſelle de l'Amérique.
9, poiſſon rayé, ou poiſſon à rubans.
10, parties anatomiques du méru.

SECTION CINQUIEME.

PLANCHE PREMIERE.

Fig. 1, *dorée* ou *poule de mer.*

Fig. 2, parties anatomiques du rouget; A, l'orifice de l'eſtomac; B, l'eſtomac; C, l'inteſtin ouvert; D, le pylore; E, E, appendice du pylore; F, leur ouverture dans l'inteſtin; H, canal cholydoque; G, ſon inſertion dans l'inteſtin; I, I, les vaiſſeaux hépatiques; L, M, la véſicule du fiel; N, la rate.

Fig. 3, O, O, les reins; P, la réunion des uretres; Q, un gros vaiſſeau qui ſe diſtribue aux reins; R, R, les deux ovaires; S, leur réunion; T, leurs ouvertures près de l'anus; V, le rectum; X, l'anus; Y, embouchure de la veſſie.

Fig. 4, Z, l'union des reins; *a*, *a*, la veſſie ouverte; *b*, les trois ouvertures des uretres dans la veſſie; *c*, le col de la veſſie; *d*, le mamelon du col de la veſſie; *e*, le rectum; *f*, l'anus.

Fig. 5, *g*, *g*, *g*, les trois veſſies pneumatiques, vues par-derriere; *h*, *h*, deux muſcles placés aux côtés de la veſſie du milieu.

Fig. 6, rouget-grondin, vu en entier.

Fig. 7, petit rouget.

PLANCHE II.

DIVERSES eſpeces de ſcorpions.

Fig. 1, petit ſcorpion des bords de la mer.

Fig. 2, ſcorpion rouge de haute mer.

Fig. 3, ſcorpion de mer, d'après Edouard, & qui jette des œufs.

Fig. 4, chaboiſſeau du Conquet.

Fig. 5, diable ou crapaud de mer d'Amérique.

Fig. 6, ſcorpion ou racuſſe de la Méditerranée.

PLANCHE III.

Fig. 1, diable ou crapaud de mer du Croiſic.

Fig. 2, teſtard ou petit diable de mer.

Fig. 3, cataphractus.

Fig. 4, le même poiſſon vu par le ventre.

Fig. 5, moucharra.

Fig. 6, mouchogna.

Fig. 7, chabot.

PLANCHE IV.

Fig. 1, crabe de Biarritz en entier.
Fig. 2, tête de ce poiſſon, vu de face & la gueule ouverte.
Fig. 3, le même poiſſon vu par-deſſous le ventre.

PLANCHE V.

Fig. 1, crabe des Achottards.
Fig. 2, poiſſon qui a du rapport avec le précédent.
Fig. 3, perche de riviere.
Fig. 4, tête de la perche, vue de face.
Fig. 5, la même tête, vue par-deſſous.

PLANCHE VI.

Fig. 1, raſcaſſe blanche, ou *uranoſcopus*.
Fig. 2, le même poiſſon vu de côté.
Fig. 3, bellicant.
Fig. 4, malarmat.
Fig. 5, tête du malarmat.
Fig. 6, petit malarmat.

PLANCHE VII.

Fig. 1, rouget-grondin, appellé bourreau.
Fig. 2, tête d'un rouge tumbe.
Fig. 3, rouget grumet.
Fig. 4, rouget grumelet.
Fig. 5, rouget teſtard ou bécard.

PLANCHE VIII.

Fig. 1, doucet vu par le côté.
Fig. 2, doucet vu par le dos.
Fig. 3, la tête du doucet.
Fig. 4, autre tête du doucet.
Fig. 5, doucet vu par-deſſous la gorge.
Fig. 6, doucet femelle.

SECTION SIXIEME.

PLANCHE PREMIERE.

Fig. 1, vive ou araignée de mer.
Fig. 3, vive du Levant.

Fig. 4, maigre ou poiſſon royal.
Fig. 5, bodero ou bois de roc.
Fig. 6, bar ou lubin.
Fig. 7, mulet.
Fig. 8, grand ſurmulet.
Fig. 9, petit ſurmulet.

PLANCHE II.

LES deux *figures* de cette *planche* repréſentent autant de petits poiſſons dont chacun porte ſon nom, & qu'on peut ſe diſpenſer de répéter ici.

PLANCHE III.

Fig. 1, deſſéchement des mulets au Bréſil.
Fig. 2, pêche des mulets à la ſautade.
Fig. 3, petite ſeine ou mulier.

NOTICE GÉOGRAPHIQUE

Des principaux lieux dont il eſt parlé dans les trois dernieres ſections du Traité des pêches.

SECTION IV.

A

ANTOINE (isle de Saint-). Isle d'Afrique, l'une des isles du Cap Verd, la plus ſeptentrionale de toutes.

Arguin (baie d'). L'isle de ce nom eſt une des isles Atlantiques ſur la côte d'Afrique, à douze lieues du Cap-Blanc.

Arles, grande, belle & ancienne ville de la baſſe-Provence, ſituée ſur la rive gauche du Rhône qui la ſépare du Languedoc; elle eſt bâtie ſur un rocher en pente douce.

Atlantique (Océan), nom qu'on donne à l'étendue de mer entre l'Afrique & l'Amérique : on l'appelle auſſi Océan occidental.

Aunis. Voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique*.

B

Baſques (pays des). Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique*.

Belle-Isle. Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique*.

Berre (étang de), étang d'eau ſalée de la baſſe-Provence, de quatre lieues de long ſur trois de large, qui a dix lieues de tour. Il com-

munique à la mer par les canaux du Martigues & de la tour de Bouc. Il fournit de très-bon sel & beaucoup de poisson. On le nomme aussi étang du Martigues.

Biarritz, village du pays des Basques, dans le Labourd, entre Saint-Jean-de-Luz & Bayonne.

Biscaye. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Bonne-Espérance (Cap de). Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Bourget (lac du). Lac de Savoie, dans la Savoie propre, où il reçoit la petite riviere de Laisse qui vient de Chambery, & se décharge dans le Rhône, près de Bellai. Il a quatre lieues de longueur, mais il a peu de largeur.

C

Camieres (étang de). Etang près de Boulogne-sur-mer, dans la basse-Picardie, célebre par la délicatesse & la grosseur des carpes qu'on y pêche.

Canaries. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Cap Blanc. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

Cap-Breton, très-ancien bourg de Gascogne, au pays de Marennes, dans les Landes sur le bord de la mer, près d'un lac à trois lieues au septentrion de Bayonne, & à six au couchant de Dax.

Chambery, ville de la Savoie méridionale, dite la Savoie propre, dont elle est la capitale, sur la riviere de Laisse.

Cherbourg, ville de basse-Normandie, au diocese de Coutances, au nord-ouest de Valognes, avec un port de mer, dans lequel se viennent rendre deux rivieres, la Divette & la Trolebec.

Chine, grand empire d'Asie, situé entre le vingtieme & le quarante-deuxieme degré de latitude septentrionale, & entre le cent dix-huitieme & le cent quarante-cinquieme de longitude, borné au nord par la Tartarie Chinoise, à l'occident par le Tibet, par l'Océan à l'orient, au midi par le royaume de Tonquin.

Chio, voyez *Schio*.

Congo, grand pays de l'Afrique méridionale, dans la partie occidentale de l'Ethiopie, aux confins de la Guinée, ce qui l'a fait nommer la basse-Guinée.

Conquet. Voyez seconde partie, troisieme section, *Notice géographique*.

D

Danube. Voyez seconde partie, seconde section, *Notice géographique*.

G

Guadeloupe (la). Isle de l'Amérique, l'une des Antilles Françoises, située entre le continent de l'Amérique méridionale, & l'isle de Porto-Rico, à l'est du golfe du Mexique, & au nord de l'Amérique méridionale. Cette isle a dix lieues de tour, & se trouve à 16 degrés 20 min. de latitude, & à 316 de longitude.

H

Hieres (étang d'). Grand étang salé, situé dans le territoire de la ville d'Hieres, dans la basse-Provence, au diocese de Toulon.

J

Japon. Royaume d'Asie, composé de plusieurs isles situées entre le 146 & le 159 degré de longitude, & entre le 31 & le 41 degré de latitude septentrionale.

Jean-de-Luz (Saint). Voyez ſeconde partie, ſeconde ſection, *Notice géographique.*

Illyrie. L'Illyrie comprenoit à peu près la Sclavonie proprement dite, la Dalmatie, la Croatie & la Boſnie.

Juan Fernandès (Isle de). Isle de la mer du Sud, d'environ deux lieues de tour, à quelque diſtance du Chili.

Juda. Petit royaume d'Afrique dans la Guinée méridionale, à l'oceident de celui de Benin.

L

Lauſanne (lac de). Lac de Suiſſe, à peu de diſtance de la ville du même nom, & peu éloigné du lac de Geneve.

M

Madere. Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique.*

Maldives. On donne ce nom à un amas de très-petites isles ſituées en Aſie au ſud-oueſt de la preſqu'isle occidentale en-deçà du Gange.

Martigues. Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique.*

May (isle de), une des isles du Cap-Verd, ſituée à l'oueſt de la Guinée, vis-à-vis la côte occidentale d'Afrique, entre le 15 & le 18 degré de latitude, & le 352 & le 356 degré de longitude.

Montpellier, grande & belle ville épiſcopale du bas-Languedoc, à deux lieues de la mer, proche la riviere de Lez, ſur le Merdanſon.

N

Narbonne, ancienne & grande ville de France dans le bas-Languedoc, à deux lieues de la mer, ſur un canal tiré de la riviere d'Aude.

O

Olonne, ville & port du bas-Poitou, dans un petit golfe, au commencement de la côte méridionale du Poitou, à l'entrée d'une petite riviere.

Or (côte d'), contrée d'Afrique dans la Guinée, entre la côte des Dents, à l'oueſt, & le royaume de Juda, dont elle eſt ſéparée à l'eſt par la riviere de Volte.

P

Pekin, grande & belle ville de Chine, capitale de la province de Pe-tche-li, l'une des provinces ſeptentrionales de la Chine & de tout l'empire.

Penſacole, fort bâti ſur la baie de ce nom, dans la Floride, ſur le golfe du Mexique.

Pontchartrain. Voycz ſeeonde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique.*

Portendic (mer de), nom d'un fort bâti ſur la côte de Barbarie, au midi du déſert de Zanhaga.

Porto-Praya, ville d'une des isles du Cap-Verd, ſur la côte orientale, au levant ſeptentrional de la ville de San-Iago.

Porto-Santo, petite isle de la côte d'Afrique, au nord-eſt & près de Madere.

R

Raguſe. Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique.*

S

Sel (isle de), isle d'Afrique, entre les isles du Cap-Verd, plus occidentale que la pointe en Lezard, en Angleterre.

Sénégal, grand fleuve d'Afrique qui ſort du lac de Maberia dans la Nigritie.

Setuval. Voyez ſeconde partie, troiſieme partie. *Notice géographique.*

Schio ou *Chio*, une des isles de la Turquie, l'Aſie, ſituée dans la Méditerranée,

ranée, au voiſinage de la Natolie. Elle fait partie de celles de l'Archipel qu'on nomme *Sporades*, & appartient aux Turcs.

Sierra-Leona, pays d'Afrique, dans la Guinée méridionale, au nord-oueſt de la Malaguette.

T

Timor (isle de), isle de l'Océan oriental, *ou* mer des Indes. Elle eſt au ſud des Moluques, & la plus éloignée de celles qui ſont à l'orient de l'isle de Java.

Toulon. Voyez ſeconde partie, troiſieme ſection, *Notice géographique*.

W

Wang-ho ou *Hoang*, riviere de Chine qui prend ſa ſource dans le grand déſert, au pays des Sifans, à l'occident la Chine, remonte au nord, deſcend du nord au midi, coule enſuite à l'orient, & ſe jette dans la mer, au nord de Nankin. On l'appelle auſſi la *Riviere jaune*.

Wolga, fleuve de la grande-Ruſſie, qui prend ſa ſource dans la province de Weliki-louki ou de Rzeva, traverſe la Ruſſie d'Europe d'occident en orient, arroſe Caſan qui eſt de la Ruſſie d'Aſie, & ſe jette dans la mer Caſpienne au-deſſous d'Aſtracan, après un cours de cinq cents lieues.

Z

Zirchnitzerſée, lac d'Allemagne, dans la baſſe-Carniole, au cercle d'Autriche, vers les confins du Windiſchmarck, qui a environ ſix lieues de long & trois de large.

TABLE ALPHABÉTIQUE

Des noms des poiſſons dont il eſt parlé dans les trois dernieres ſections du Traité des pêches.

SECTION VI.

A

ACARAUNA *du Breſil*, §. 272.
Acarne, 135.
Acarne-Alboro, 135.
Aiole, 195.
Alpheſtes, 181.
Anteſſa, 46.
Aourade, 25.
Aourade *de Provence*, 25.
Arrain-Gorria, 102.
Arrouquero, 120.
Arrouſsëu, 125.
Aurade *de Provence*, 73.
Aurata, 28.
Auriole, 5, 168, 198.
Auriole *de Languedoc*, 241.
Ayena, 151.

B

Bailleur, 155.
Beſogo, 125.
Beſougue *de Biſcaye*, 87.
Beſugue *de baſſe-Bretagne*, 87.
Blade, 85.
Boca, 165.
Boga, 165.
Bogue *de Languedoc*, 165.
Bogue-Ravelle, 167.

Bouchougna, 280.
Bourdonnée, 28.
Box, 165.
Brama marina, 90.
Brama ſaxatilis, 120.
Brame de mer, 90.
Brelot d'*Aunis*, 82.
Brême, 90.
Brême de mer, 90.

C

Cagarelle, 169.
Calet, 128.
Calot, 215.
Canadelle, 218.
Cantharus, 103.
Cantheno, 103.
Canthera, 103.
Canudo, 43.
Canus de Languedoc, 180.
Capelan, 205.
Capon, 206.
Capone, 206.
Caponi, 206.
Carlinoto, 51.
Carpe de mer, 143.
Carrouſſe de mer, 51.
Caſſe-Burgos, 82.
Caſtagno, 109.
Caſtagnola *de Marſeille*, 110.
Caſtagnole, 110.
Cato, 213.
Caunique, 72.
Channus, 152.
Colas, 209, 265.
Cor, 209.
Coracinus, 150.
Corbeau, 209.
Corbeau de mer, 150. 210.
Corlaſſeau, 184.
Coyau, 184.
Crabe *des Baſques*, 110.
Crahatte, 143.
Chromis, 108.
Cuculus ou rouget, 145.
Cynædus, 180.

D

Dauphin, 14.
Daurade *de nos côtes*, 28.
Daurade *du Languedoc*, 29.
Demoiſelle, 146.
Dentale, 105.
Dentatus, 105.
Denté, 105.
Denté *de Marſeille*, 106.
Dentillac, 107.
Donzelle, 226.
Dorade *d'Amérique*, 14.
Dorade *d'Europe*, 29.
Dorados, 52.
Dos de Banette, 268.

E

Erla, 280.
Erythrinus, 125.
Eſcabetcher, 127.
Eſpargoulin, 79.

F

Fiatola, 73.
Fouilleur, 177.

G

Galli marini, 206.
Galot, 147.
Garde-côte, 184.
Garum, 173.
Garus, 173.
Gerle, 169.
Gerre, 173.
Girella, 226.
Girelle, 226.
Girolo, 173.
Gomitz *ou* goujon de mer, 222.
Goret, 258.
Goujon de mer, 222.
Goulard, 215.
Goulu, 121.
Grande-Gueule, 66.
Grenille, 164.
Griſette, 276.
Grives, 210.

Grive (grande), 211.
Grive de mer, 210.
Gros-Yeux *du Conquet*, 128.
Gueule-rouge, 259.
H
Hepatus, 138.
Hiatala, 152.
J
Jaret, 179.
Jars, 179.
Jecorinus, 138.
Julis, 229.
Juſcle, 169.
L
Labrus Bergylta, 217.
Labrus marina, 147.
Lagadec, 86.
Lepras, 150.
Lonteque *ou* Lontek, 201.
Lucran, 217.
Lune, 278.
M
Marme, 140.
Marmo, 107.
Mejane, 28.
Melandrin, 81.
Melanurus, 86.
Mendole, 169.
Menola, 169.
Merle de mer, 153.
Merlo, 210.
Merou *du Cap-Breton*, 157.
Meru, 158.
Merula, 153.
Moine, 205.
Mombain, 257.
Morme, 140.
Mormillo, 140.
Mormo, 140.
Mormylus, 140.
Mouchicouba, 176.
Mouchou, 45.
Mourmy, 141.
Montchourdina, 151.
N
Nigroil *de Montpellier*, 85.
O
Oblada *de Marſeille*, 85.
Oblade, 85.
Occhiado, 85.
Oculata, 85.
Oilladiga *de Marſeille*, 85.
Onagre, 274.
Orata, 28.
Orphe, 139.
Orphus, 139.
Ouariac, 251.
P
Pageau, 115.
Pagel, 115.
Pagre, 115.
Pagre blanc, 115.
Pajeu, 115.
Pajou, 115.
Paon de mer, 216.
Paraye, 174.
Pargo, 115.
Pavo, 216.
Perche *gardonnée*, 161.
Perche *goujonnée*, 161.
Perche *de mer*, 155.
Perot, 213.
Perroquet *de mer*, 210, 213.
Pes Carpa, 150.
Peſquits *de Biarritz*, 35, 203.
Phagorio, 115.
Phagros, 115.
Phicis *de Belon*, 182.
Phragolino, 115.
Phycis, 182.
Picarelle, 173.
Pilonneau, 86.
Pilote, 233.
Pis-ſal, 174.
Pitre, 173.
Plomb *de Nantes*, 101.
Poiſſon *qui a rapport avec le denté*, 109.
Poiſſon volant, 22.

Porte-lancette, 271.
Poule de mer, 147.
Poumerengues, 28.
Preſtra, 205.
Prêtre, 205.
Prêtre de Biarritz, 206.

R

Raſpaillon, 48.
Ravaille, 167.
Raveau verd, 199.
Remora, 235.
Remore, 235.
Rochau brun, 200.
Rochaux, 120.
Roquaux, 210.
Roquiers, 210.
Roſe, 213.
Rouget, *cuculus*, 206.
Rubellio, 115.
Rutilus, 115.

S

Salpa, 65.
Sanut *de Marſeille*, 55, 142.
Saphir, 50.
Sar *de Toulon*, 56.
Sarde, 60.
Sarg *de Provence*, 75.
Sargo, 81.
Sargo, *petit ſargo noir*, 81.
Sargone, 81.
Sarguet *de Provence*, 81.
Sargus, 81.
Sarofano, 115.
Saucanelle, 28.
Saupe, 67.
Sauqueſne, 28.
Saurel, 177.
Sayre, 212.
Scarabeus, 104.
Scare, 53, 195.
Scare, 14.
Scarus, 53.
Scarus fuſcus, 200.
Scarus ruber, 198.
Scarus viridis, 199.
Scolette, 28.
Sergat *d'Olonne*, 87.
Serran, 152.
Serratan, 152.
Severeau, 173.
Smaris, 175.
Soé-Kapé, 35.
Sopi, 67.
Sparaillon, 48.
Spargoil, 48.
Spargus, 48.
Sparlo, 48.
Sparlus, 48.
Sparulus, 48.
Sparus, 22.
Sperlin, 48.
Spigaro, 173.
Sprat, 207.
Sprat *de Calais*, 207.
Subre-Daurade, 28.
Sucet, 235.
Sucle, 41.
Synagris, 106.
Synodon, 106.

T

Tablarina *des Baſques*, 136.
Tænia aureo-cerulea, 19.
Tambourinaire, 202.
Tanado, 104.
Tanche de mer, 183.
Tanna, 152.
Teſtard, 215.
Tomble, 141.
Torpille, 108.
Tourde, 208.
Tourdoureau, 210.
Turdo, 208.
Turdus, 147, 208.
Turdus pavo, 216.
Turdus-pſittacus, 213.

V

Variolé, 257.
Verdone, 204.

Vergadelle, 71.
Veuve coquette *des isles d'Amérique*, 272.
Vieille, 143.
Vieille *de la Guadeloupe*, 260.
Vieille (*petite*), 35, 211.
Vivano, 255.
Vivano gris, 257.
Vivano *à oreilles*, 257.
Vrac, 143.

Z

Zaphir, 50.
Zebre, 274.
Zigurella, 229.

CINQUIEME SECTION.

A

ARROUSSEU. *Voy.* Dorée, 2.

B

Batard. *Voy.* Rouget, 84.
Bellicant, 120.
Belugo. *Voy.* Rouget, 34.
Bourreau, 83.
Bricotte. *Voy.* Rouget, 34.
Burrau, 109.

C

Cabot-Teſtu, 176.
Cabotte, 118.
Calumet. *Voy.* Rouget, 128.
CAPITO, 176.
Capon. *Voy.* Rouget, 82.
CATAPHRACTUS. *Voy.* Malarmat, 147.
Chaboiſſeau. *Voy.* Scorpion de mer, 13.
Chabot. *Voy.* Doucet, 113.
Chiqueux. *Voy.* Doucet, 145.
CITHARUS, 81.
Coq de mer. *Voy.* Dorée, 2.
CORMETA. *Voy.* Malarmat, 130.
Cortus. *Voy.* Doucet, 176.
CORVUS, 85.
COTTUS. *Voy.* Doucet, 176.
Crabe. *Voy.* Scorpion de mer, 13.
Crabe des Achottards, 49.
—— de Biarritz, 38.
Crapaud de mer. *Voy.* Scorpion de mer, 12.
Crapaud de mer *d'Amérique*, 35.
———— *du Croiſic*, 29.
Crape. *Voy.* Scorpion de mer, 13.
CUCULUS. *Voy.* Rouget, 82.

D

Diable de mer. *Voy.* Scorpion de mer, 12.
Diable de mer *d'Amérique*, 35.
———— *du Croiſic*, 29.
Dorée, 3.
Doucet, 136.
DRACUNCULUS. *Voy.* Doucet, 146.

F

FABER. *Voy.* Dorée, 2.
Forchato. *Voy.* Malarmat, 113.

G

Gal. *V.* Dorée, 2.
Galline, 121.
Gallinette. *V.* Rouget, 81.
Gourlin. *V.* Bourreau, 83.
Gournaut, 82.
Grogneau, 82.
Grogneux. *V.* Grondin, 100.
Grondin, 82.
Grondin-Teſtard *ou* Becard, 125.
Groneau, 82.
Grumelet. *V.* Rouget, 127.
Grumet. *V.* Rouget, 126.

I

Imbriaque. *V.* Rouget, 125.

J

Jau. *V.* Dorée, 2.

L

Lacert. *V.* Doucet, 136.
Lavandiere. *V.* Doucet, *ibid.*

Lezard de mer. *V.* CATAPHRACTUS, 133.
LUCERNA. *V.* Rouget, 84.
LYRA. *V.* Malarmat, 130.
Lyre, 81.

M

Malarmat, 130.
Milan, 85.
MILVAGO. *V.* Rouget, *ibid.*
MILVUS. *V.* Rouget, *ibid.*
Mort-ſec, 83.
Moucharra, 121.
Mouchogna, *ibid.*

O

Organeau, 82.
Oville. *V.* Dorée, 2.

P

PERCA FLUVIATILIS, 59.
Perche de riviere, *ibid.*
Perdrix d'eau douce, 65.
Perlan. *V.* Rouget, 84.
Peſche forcha. *V.* Malarmat, 130.
Pierre (poiſſon de S.). *V.* Dorée, 2.
Pogge. *V.* Cataphractus, 147.
Poule de mer. *V.* Dorée, 2.
Pyrelong. *V.* Rouget, 83.

R

RANA PISCATRIX. *V.* Scorpion de mer, 13.
Raſcaſſa bianca, 68.
Raſcaſſe. *V.* Scorpion de mer, 12.
Raſcaſſe blanche, 68.
Rappecon, *liſez* Tapecon, *ibid.*
Raſpecon. *V.* Raſcaſſe blanche, *ibid.*
Roſe. *V.* Dorée, 2.
Rouge, 81.
Rouge-Tumbe, 105.
Rouget, 81.
Rouget bâtard *ou* Calumet, 112.
Rouget-Grondin, 88.
——— Grumelet, 112.
——— Grumet, *ibid.*

S

Saccarailla *des Baſques*, 39.
Saillot. *V.* Diable de mer, 29.
Savary, 175.
SCORPENA, 12.
Scorpene, *ibid.*
Scorpeno, *ibid.*
Scorpeun, *ibid.*
Scorpi, 39.
Scorpion de mer, 13.
Scourpi. *V.* Scorpion de mer, 13.
Serran, 59.
Souris de mer. *V.* Doucet, 136.

T

Tapecon, 68.
Teſtard *ou* petit diable de mer, 36.
Truette. *V.* Dorée, 2.

U

URANOSCOPUS. *Voyez.* Raſcaſſe blanche, 80.

Z

ZEUS, 1.

TABLE

DES CHAPITRES ET ARTICLES.

QUATRIEME SECTION.

INTRODUCTION. page 457

Caracteres généraux des poiſſons compris dans cette quatrieme ſection, que nous nommons *ſparus*, comme dénomination générique. 460

CHAP. I. *De la dorade d'Amérique*, tænia aureo - cærulea, *que les Anglais nomment quelquefois* dauphin. 461

Du poiſſon volant dont la dorade cherche à ſe nourrir. 465

CHAP. II. *Des poiſſons qui ont rapport à la daurade de nos côtes, daurade de la Méditerranée, & qui font partie d'une famille à laquelle nous avons impoſé la dénomination générique de* ſparus.

Idée générale de ce qui fera l'objet de ce ſecond chapitre. 466

ART. I. *De la daurade* ou *aourade de nos côtes*, orata *ou* aurata. 467

Du ſparaillon, *ſparulus*, *ſpargus*, *ſparlus*; en Eſpagne, *ſpargoil*; en Italie, *ſparlo*; ſuivant Belon, *carlinotus*; à Narbonne, *raſpillon*; à Antibes, *ſparlin*. 475

Du ſcare, *ſcarus*. 477

Du ſar de Toulon. 478

De la ſarde. 480

De la grande gueule. 482

De la ſaupe; en Languedoc, *ſopi*; à Marſeille, *ſalpa*. page 482

De la vergadelle. 483

De la *fiatola*. ibid.

Du ſarguet *ou* ſarg de Provence; *ſargo* en Languedoc & à Veniſe; *ſargone* à Rome; *ſargus*. 484

Du mélandrin *ou* petit ſargo noir. 486

Du brelot d'Aunis, vulgairement *caſſe-burgos*. ibid.

De l'oblade, *oblada* ou *oilladiga* de Marſeille; *blade* à Toulon; *nigroil* à Montpellier; à Rome *occhiado*, *oculata*, *melanurus*. 487

Du pilonneau *ou* lagadec, & du ſergat d'Olonne. 488

ART. II. *De la brême, brune* ou *brame de mer*, brama marina; *& des poiſſons qui y ont rapport*. 490

Conſidérations générales ſur la brême. ibid.

Du poiſſon qu'on appelle *brême de mer* ſur les côtes de Normandie. 491

Du plomb de Nantes. 494

De *l'arrain-gorria* des Baſques, qui paraît confiner à la brême *ou* au plomb de Nantes. 495

Du cantheno *ou* canthera; ſuivant Belon, *ſcarabeus*. ibid.

ART. III. *Du denté & des poiſſons qui ont avec lui de la reſſemblance*. 497

Du denté ou *dentex* de Marſeille & de Languedoc ; *dentillac* à Narbonne ; *dentale* en Italie ; *dentatus.* page 497
D'un poiſſon pris à Dax, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec le denté. 499
De la caſtagnole. ibid.
ART. IV. *Du pagre.* 501
Conſidérations générales ſur les poiſſons de ce genre. ibid.
Du pagre proprement dit. 502
Du pajeau *ou* pagel ; *pageu* à Antibes ; ſuivant Geſner, *rubellio* ou *erythrinus.* 503
Du *bezogo* des Eſpagnols, & à la côte de Biſcaye ; *arrouſſeu* à Biarritz ; *rouſſeau* en français, *ſorte de pajeau.* 505
Du calet *ou* gros-yeux. 507
Des gros-yeux du Conquet. 508
Du mérou de Biarritz. ibid.
De l'acarne-alboro des Vénitiens *ou* pagre-blanc. ibid.
Du tablarina des Baſques, qui me paraît avoir beaucoup de rapport avec l'eſpece de pagre nommé *hepatus* ou *jecorinus.* 509
De l'hepatus *ou* jecorinus. 510
De l'orphe, *orphus.* ibid.
Du morme ; *mormo* à Marſeille, ainſi que ſur la côte de Gènes & en Eſpagne ; *marme* ou *marmo* en Languedoc ; *mormillo* à Rome. ibid.
CHAP. III. *Des poiſſons du genre des* ſparus, *qui ont le corps moins applati que ceux dont il a été parlé dans le chapitre précédent.* 511
Réflexions générales ſur les poiſſons dont nous allons nous occuper. page 511
ART. I. *De la vieille* ou *vielle, vrac* ou *vracq à Grandville ; par quelques-uns carpe de mer ; crahatte à Tréguier & à Lannion.* 512
Remarques relatives à la vieille. 515
De l'ayena *ou* montchourdina. 516
ART. II. *Du ſerran, ſerratan ;* hiatala, tanna *en Languedoc ;* chamus *de Belon.* 517
ART. III. *De la perche de mer.* 518
Du mérou du Cap-Breton. 519
Du méru. ibid.
De la perche gardonnée *ou* goujonnée. 520
ART. IV. *De la bogue de Languedoc, de Gênes, d'Eſpagne,* boga, box *ou* boca. 522
De la bogue *dite* ravelle *ou* ravaille. 523
ART. V. *De la mendole* ou *cagarelle en Languedoc,* juſcle *à Narbonne,* gerle *à Toulon :* menola. ibid.
De la picarelle *ou* ſevereau de Languedoc, *gerre* à Marſeille, *piere* à Antibes, en quelques endroits *garum, gerolo* à Veniſe, *ſpigaro* à Rome. 524
Du mouchicouba de la côte de Saint-Jean-de-Luz. 526
Du jaret. 527
Du canus de Languedoc, *canudo* à Marſeille : *cynædus.* ibid.
Du ſanut. 528
ART. VI. *De la tanche de mer.* ibid.
Du coyau, corlaſſeau *ou* garde-côte du Croiſic, qui me paraît être la tanche de mer. 529

CHAP.

CHAP. IV. *De plusieurs poissons du genre des sparus, la plupart petits & presque ronds.* 531
Idée générale des poissons compris dans ce chapitre. ibid.
ART. I. *Des scares*, scarus. 532
Du poisson nommé *scare* au département de Cette. ibid.
Du scare rouge, *ou* rochau rouge, *scarus ruber.* 533
Du scare verd, rochau *ou* raveau verd, *scarus viridis.* ibid.
Du rochau brun rayé de jaune, *scarus fuscus lineis flavis circonvolutus*, &c. 534
Du lonteque *ou* lontek du Croisic, petit poisson saxatile, sorte de petit scare. ibid.
Du tambourinaire de Toulon, qui confine au scare brun. ibid.
Des pesquits de Biarritz, sorte de petits scares. ibid.
De la petite vieille de Biarritz. 535
ART. II. *Des poissons nommés dans différens ports* prêtre, prestra, moine, capelan. ibid.
Du prêtre de Biarritz. ibid.
Du prêtre *ou* spret de Calais. ibid.
ART. III. *Des tourdes*, turdus, turdo. 536
Du cor, *ou* durdo corbeau. ibid.
Généralités sur les poissons qu'on nomme à Toulon *tourdes.* 537
De la grande grive *ou* petite vieille, peut-être ariole de Languedoc. ibid.
Du perroquet de mer, *turdus psittacus.* 538
Du paon de mer, *turdus pavo.* 539
De la canadelle qui a quelque ressemblance avec le canus, & que quelques-uns ont mis au nombre des *tourdes.* 540
Du goujon de mer. 541
ART. IV. *Des demoiselles* ou *donzelles*, julis, girella. 542
De la demoiselle de Cette. ibid.
De la demoiselle à Antibes. ibid.
De la demoiselle de Belon. 543
De la demoiselle de Belle-Isle. ibid.
De la demoiselle de Toulon. ibid.
De la demoiselle, suivant les voyageurs. 544
ART. V. *Du pilote.* ibid.
ART. VI. *Du sucet* ou *remore*, remora. 545
ART. VII. *Des poissons dorés de la Chine, que quelques-uns nomment* dorades chinoises. 547
CHAP. V. *De plusieurs poissons de la famille des sparus, qu'on prend à la Guadeloupe.* 551
Remarques sur ce que nous avons dit dans les quatre chapitres précédens; & introduction à ceux qui suivront pour compléter la quatrieme section. ibid.
ART. I. *De l'ouariac.* 552
ART. II. *Du vivano franc, & de quelques-unes de ses variétés.* 563
ART. III. *Du goret.* 554
ART. IV. *De la vieille de la Guadeloupe.* 555
ART. V. *Du colas* ou *corbeau.* 556
ART. VI. *Du dos de bannette.* 557
ART. VII. *Du porte-lancette.* 558
ART. VIII. *De l'acarauna du Brésil*, ou *veuve coquette de l'Amérique.* 559
ART. IX. *Des demoiselles de la Guadeloupe.* 560

ART. X. *Du poiſſon rayé ou à rubans de la Caroline ; en anglais*, ribband-fish. 561
Du poiſſon lune. 562
Du charax. ibid.
De l'erla. 563

CINQUIEME SECTION.

INTRODUCTION. 564
CHAP. I. *De la dorée, qu'on nomme auſſi poule de mer, ou poiſſon de Saint-Pierre.* 565
ART. I. *Deſcription de la dorée.* ibid.
CHAP. II. *Des différens poiſſons de la famille des* zeus, *qu'on nomme* ſcorpions de mer, ſcorpeno, ſcorpene, ſcorpena, *en quelques endroits de Provence*, ſcorpeum, *& en Languedoc*, crapaud, diable de mer, *ou* raſcaſſe, &c. 568
ART. I. *Conſidérations générales ſur les ſcorpions de mer.* 569
D'un ſcorpion que j'ai rapporté des côtes maritimes. 570
D'un autre ſcorpion de la Méditerranée. ibid.
Du ſcorpion d'après Edouard. 572
Du chaboiſſeau du Conquet, crapaud de mer à Dieppe. 573
D'un autre crapaud de mer qu'on prend ſur les côtes de Normandie. 574
Du diable ou crapaud de mer du Croiſic, qui paraît être le faillot de Tobay, ſur les côtes d'Angleterre. 575
Du diable ou crapaud de mer d'Amérique. 577
Du teſtard ou petit diable de mer. 578
CHAP. III. *De pluſieurs poiſſons qui ont encore les caractères des* zeus ; *ſavoir*, la crabe *de Biarritz*, *ou le* ſaccarailla *des Baſques*, *la* crabe *des Achottards*, *& de quelques poiſſons qui leur reſſemblent.* 579
ART. I. *De la crabe de Biarritz, ſaccarailla de Saint-Jean-de-Luz ; en Provence* ſcorpene *ou* ſcorpi *ou* raſcaſſe rouge. ibid.
ART. II. *De la crabe des Achottards.* 582
ART. III. *D'une ſorte de zeus qui paraît avoir quelque rapport avec la crabe des Achottards.* 584
ART. IV. *De la perche de riviere*, perca fluviatilis. 585
ART. IV. *De la raſcaſſe blanche*, raſcaſſa bianca ; *par les pêcheurs Italiens & Provençaux*, rappecon *ou* raſpecon. 588
Diſſertation ſur la dénomination de *raſcaſſes*, qu'on a donnée à différens poiſſons. 590
CHAP. IV. *Des rougets & de leurs différentes eſpeces ;* rubelliones.
INTRODUCTION. 592
ART. I. *Du rouget-grondin.* 594
Sur la lumiere qu'on a prétendu que répandent les grondins. 599
ART. II. *Des rouges-tumbes.* 601
ART. III. *D'un gros grondin qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz* bourreau ; *en termes de pêcheurs*, burraü. 602
ART. IV. *De la cabotte.* 605
ART. V. *Du bellicant.* 606
ART. VI. *De la callinette.* ibid.
ART. VII. *De pluſieurs autres poiſſons du genre des grondins.* 607

Du grondin-teſtard *ou* becard. 607
Du rouget-grumet. ibid.
Du petit rouget-grumelet. 608
Du rouget-bâtard *ou* calumet. ibid.
CHAP. V. *De pluſieurs poiſſons qui ont encore quelques rapports avec les rougets-grondins.* ibid.
ART. I. *Du malarmat.* ibid.
ART. II. *Du doucet ou de la ſouris de mer*, lacert *de Rondelet*, lavandiere *de Feſcamp.* 610
ART. III. *Du poiſſon appellé* cataphractus, *Schonfeldii ; ſuivant les Anglais*, pogge. 615
CHAP. VI. *Additions & corrections relatives à ce qui eſt imprimé juſqu'à préſent du Traité général des pêches.* 616
Additions à la premiere ſection de la premiere partie, dans laquelle il s'agit de la pêche aux haims. ibid.
Additions à la premiere ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des poiſſons du genre des morues. 617
Suite des additions à la premiere ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit de la morue. 618
Additions à la ſeconde ſection de la ſeconde partie, dans laquelle il s'agit des ſaumons. 619
Additions à la quatrieme ſection, ſur les dorades. ibid.
Réflexions relatives à la quatrieme ſection, dans laquelle il s'agit de la mendole. 620
Additions à ce qui eſt dit ſur les poiſſons nommés demoiſelles, *ſection IV.* 621
Additions à ce qui eſt dit dans la quatrieme ſection ſur les poiſſons dorés de la Chine. 623
Deſcription d'un poiſſon doré de la Chine, d'une taille médiocre. ibid.
Additions à ce que nous avons dit dans cette cinquieme ſection, ſur le doucet repréſenté *pl. VIII.* 624
Addition à ce que nous avons dit de la raſcaſſe blanche. 625

SIXIEME SECTION.

INTRODUCTION. 626
CHAP. I. *Des poiſſons qui ont deux ailerons ſur le dos, dont un petit, & l'autre fort grand.* 627
ART. I. *Du merlu.* ibid.
ART. II. *Du grand lingue.* 628
ART. III. *De la vive.* ibid.
D'une petite eſpece de vive *ou* araignée de mer, *araneola*, qu'on nomme *bodereau* ou *bois de roc*, qui me paraît confiner à la famille des poiſſons que Rondelet nomme *bourelot.* 630
De la vive du Levant, *draco* ſive *dracæna*, araignée de mer ; *aranea Græcorum recentiorum.* 631
D'un poiſſon très-approchant de la vive, qu'on nomme à Saint-Jean-de-Luz, *ſcarailla blanc.* ibid.
ART. IV. *Suite des poiſſons qui ont ſur le dos deux ailerons, un grand & un petit ; de ce nombre ſont le* maigre *ou* poiſſon royal, *les* umbres, *les* dainés, *&c.* 632

Du maigre, *daine*; en Languedoc, *peis-rey* ou *poiſſon royal*. 633
ART. V. *Du poiſſon nommé* negre, umbre, umbrine *ou* daine. 638
CHAP. II. *Des muges ou mugils.*
Idée générale de ce qui eſt compris dans ce chapitre. 639
ART. I. *Du bar, loup ou lubine.* 640
Du thyoure de Bayonne. 642
ART. II. *Des mulets.* ibid.
Du mulet ou meuille de Poitou. 643
Du cabot. 648
Du fame. 649
Du muge noir, que je crois être le *corvulus*. ibid.
Du maxon. 650
Du chaluc. ibid.
Du mulier. ibid.
Du vaugeron. ibid.
Du mulet du Breſil, *mulus Braſilienſis*. ibid.
Du rouillon. ibid.
Du muge volant. 651
ART. III. *Du ſurmulet, rouget-barbet, mulet-barbet*, mulus barbatus; *en Aunis & à Bordeaux*, barbeau de mer *ou* barbarin, *&c.* ibid.
Bayeux & Port-en-Beſſin. 754
Cherbourg. ibid.
Grand-Camp. 655
Carentan. ibid.
Marennes. ibid.
Abbeville. ibid.
Sables d'Olonne. ibid.
Bayonne. ibid.
ART. V. *De pluſieurs petits poiſſons qui, ayant deux ailerons ſur le dos, doivent être compris dans la préſente ſection.* 655
Du preſtre ou preſtra de Breſt. 656
Du preſtra ou preſtre d'Aunis. 657
Du grados de Saint-Malo. 658
Du grados de la Manche, qui paraît être le preſtre de Bretagne. 659
Du grados de Normandie, éperlan bâtard, *eperlanus marinus agreſtis*. 660
Du faux éperlan de la Loire. ibid.
Diſcuſſions ſur les poiſſons qu'on nomme ſur les différentes côtes *grados*. 661
Deſcription d'un petit poiſſon que quelques-uns appellent *preſtra*, *capelan* ou *preſtre* à Breſt. ibid.
Du roſeret de Caen. 663
Des fauſſes ſardines d'auprès de Saint-Jean-de-Luz & de Saint-Malo. ibid.
Du jol de Languedoc. ibid.
Du fauclet. 664
Du huceau, ou luſteau en Poitou & Aunis. ibid.
De la buhotte de Caen, ou toutnu d'Aunis. 664
CHAP. III. *Additions & corrections relatives aux ſections qui ont été publiées.*
Sur un petit poiſſon nommé *cabot*. 665
De deux petits poiſſons nommés en Provence *la melette* & *le melet*. 666
Explication des figures. 668
Notice géographique. 678
Table alphabétique. 681

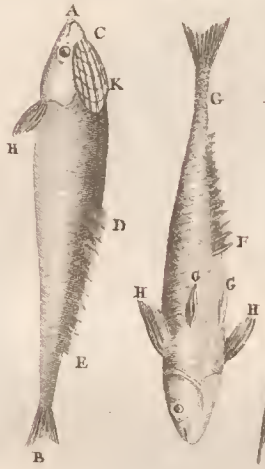
FIN du Tome XI.

Dorade d'Amerique

Fig. 1.

Fig. 2.

Fig. 5. Sucet ou remora



Pilonneau ou Lagadec

Fig. 3.

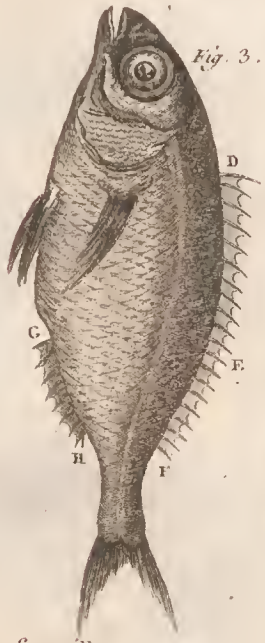
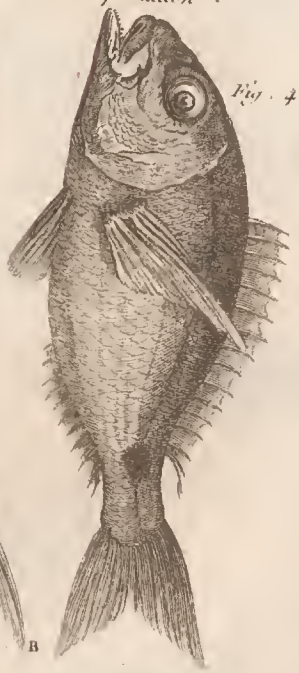


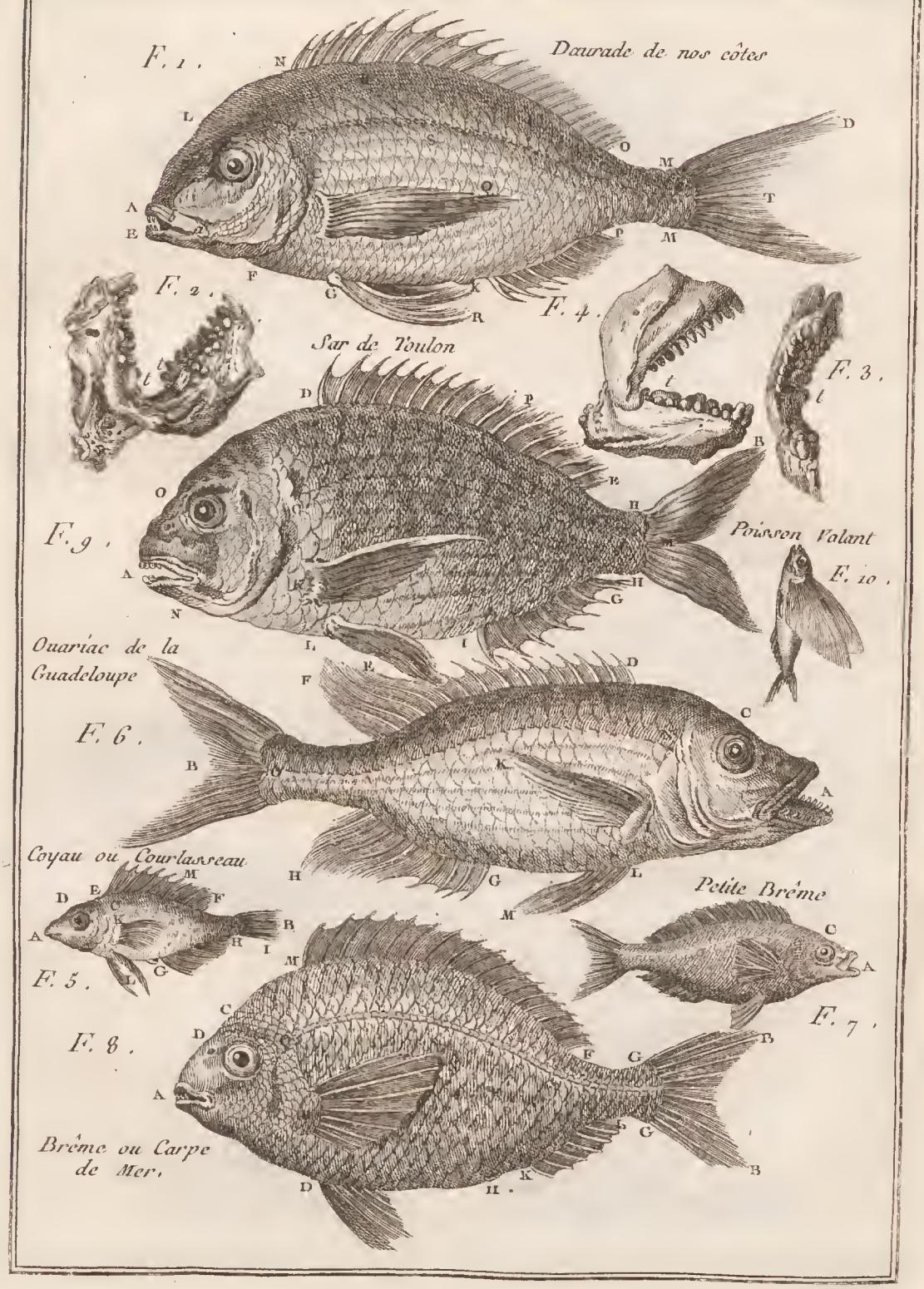
Fig. 6. le Plomb.

Sparaillon.

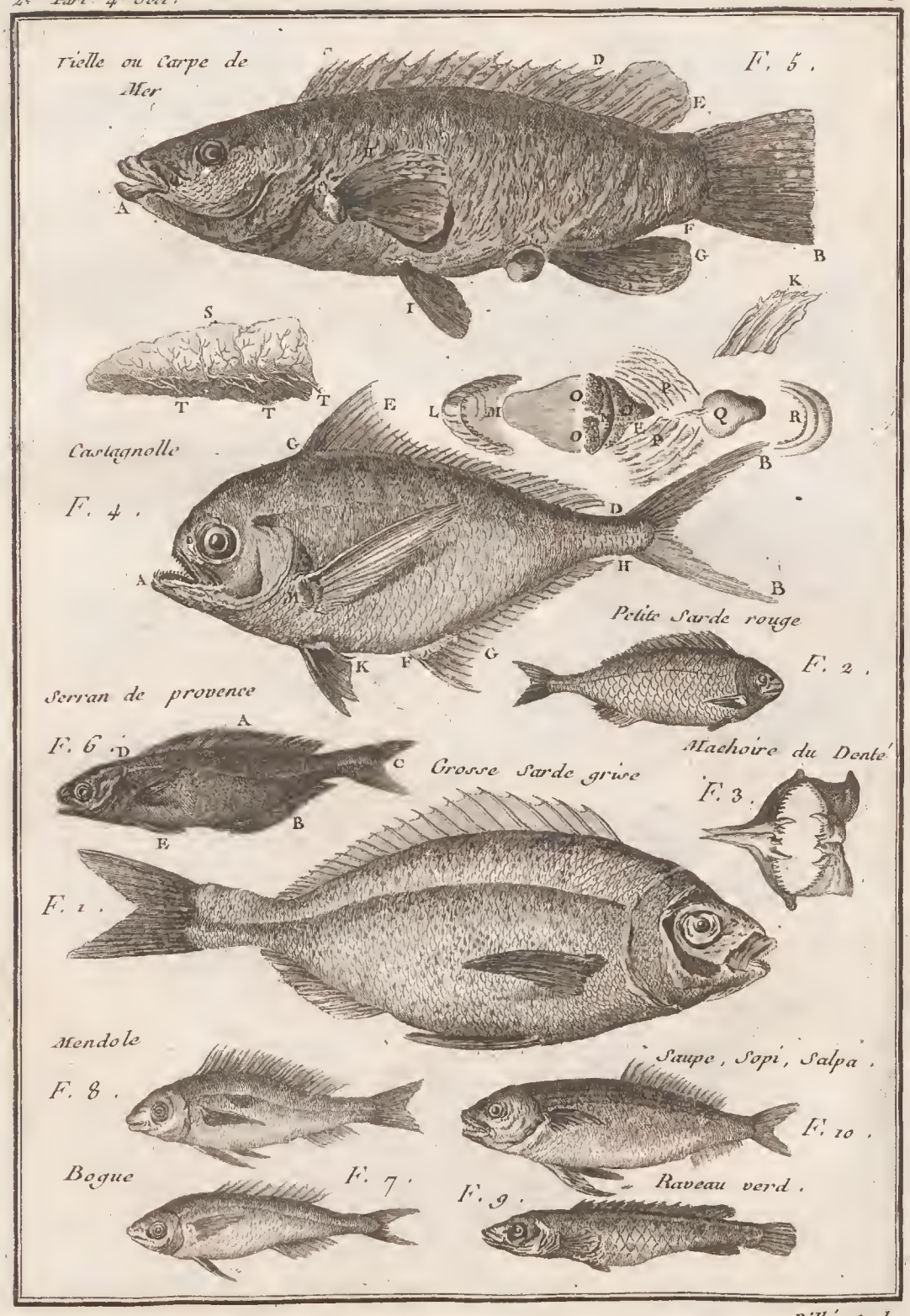
Fig. 4.



Zilliès sculp. 1779.

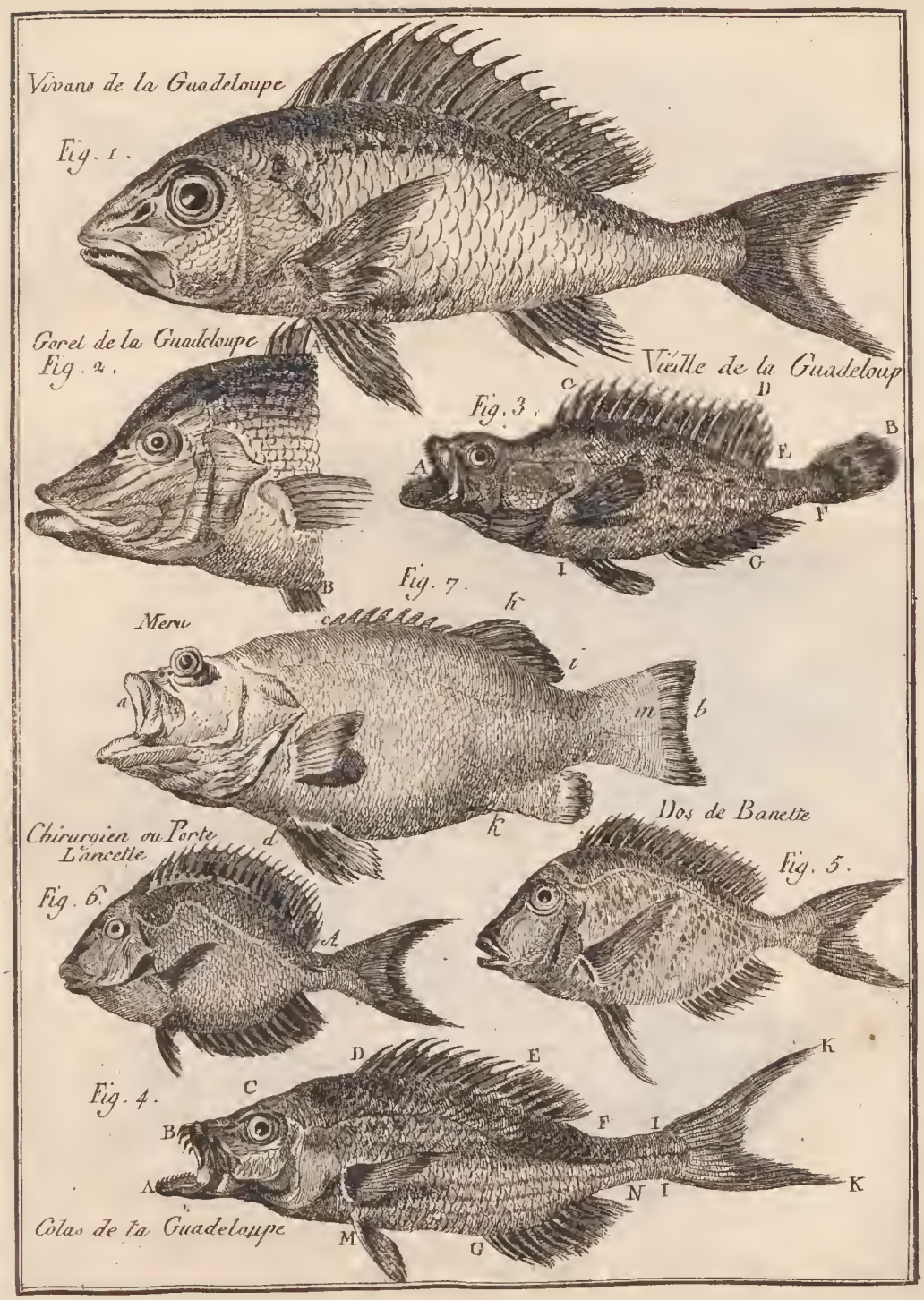


Sellier Sculp.


Vielle ou Carpe de Mer
F. 5.
Castagnolle
F. 4.
Petite Sarde rouge
F. 2.
Serran de provence
F. 6.
Machoire du Dente'
F. 3.
Grosse Sarde grise
F. 1.
Mendole
F. 8.
Saupe, Sapi, Salpa.
F. 10.
Bogue
F. 7.
Raveau verd.
F. 9.

Bille' Sculp.

Bille Sculp. 1779.


Vivano de la Guadeloupe
Fig. 1.
Goret de la Guadeloupe
Fig. 2.
A
B
Vieille de la Guadeloup
Fig. 3.
C
D
E
B
A
F
I
G
Fig. 7.
Meru
h
c
i
a
m
b
k
Chirurgien ou Porte
L'ancette
d
Fig. 6.
A
Dos de Banette
Fig. 5.
K
D
E
C
Fig. 4.
B
F
I
A
N
I
K
Colas de la Guadeloupe
M
G

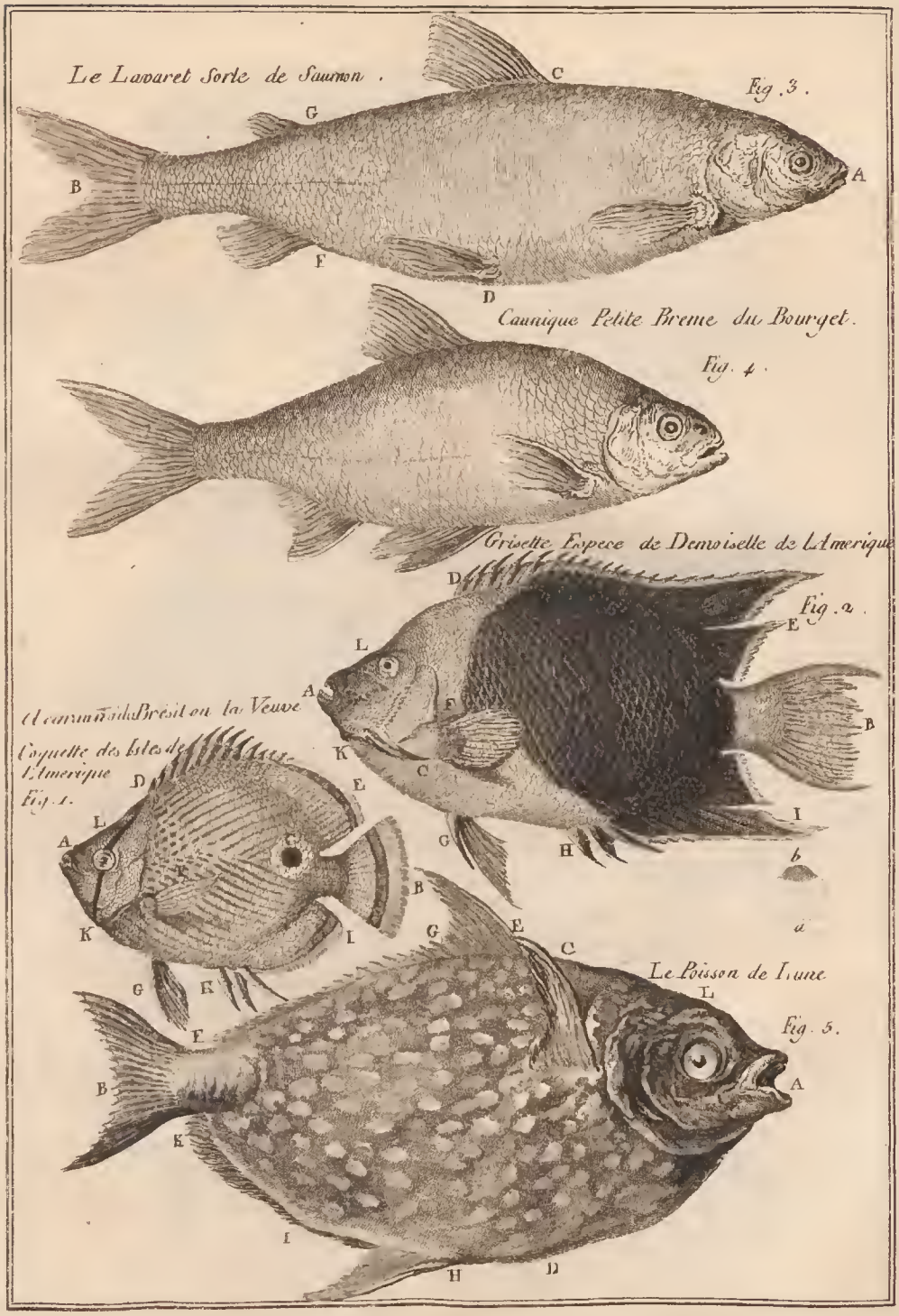

Le Lavaret Sorte de Saumon.
Fig. 3.
Caunique Petite Breme du Bourget.
Fig. 4.
Grisette Espece de Demoiselle de L'Amerique
Fig. 2.
Le Poisson de Lune
Fig. 5.

Fig. 1. Pilote

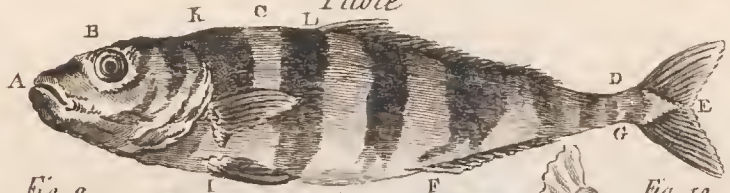


Fig. 2.

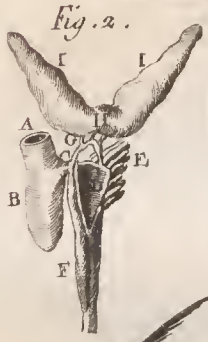


Fig. 4.

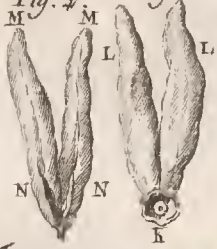


Fig. 3.

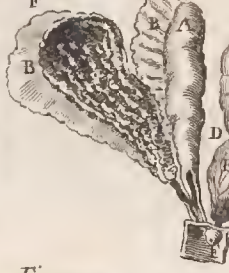


Fig. 10.

Fig. 7.

Fig. 9.

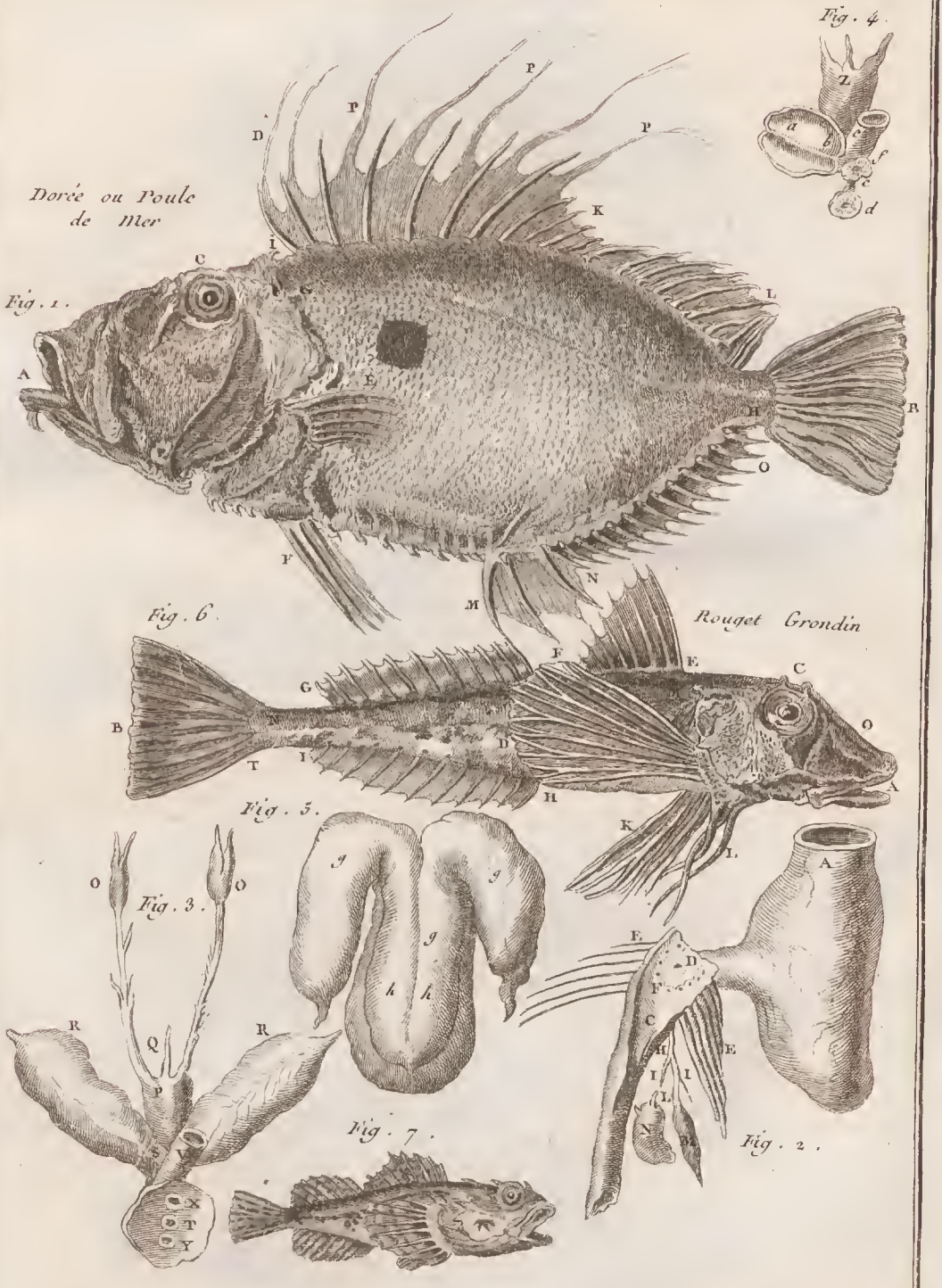
Poisson rayé ou Poisson a rubans

Fig. 5. Poisson dorés de la Chine.

Fig. 8.

Fig. 6.

l'Onagre ou le Zebre, Espece de Demoiselle de l'Amerique.



Billé Jeune. 1779.

Scorpion de Mer de la Mediterannée

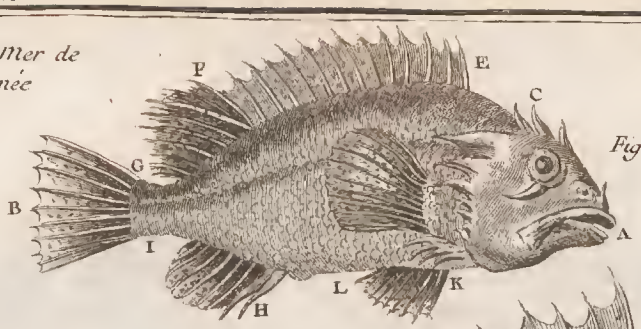


Fig. 1.

Scorpion de Haute Mer

Fig. 2.

Scorpion de Mer d'apres Edouard

Fig. 3

Chaboisseau du Conquet ou Crapaud de Mer de Haute Normandie

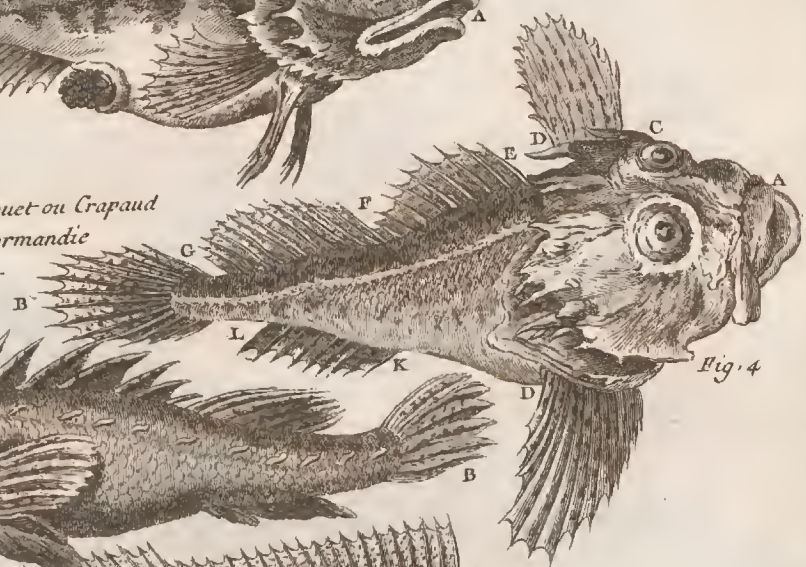


Fig. 4

Scorpion de Mer, ou Racasse de la Mediterannee
Fig. 6

Fig. 5.

Diable ou Crapaud de Mer d'Amerique

Bille Sculp. 1779

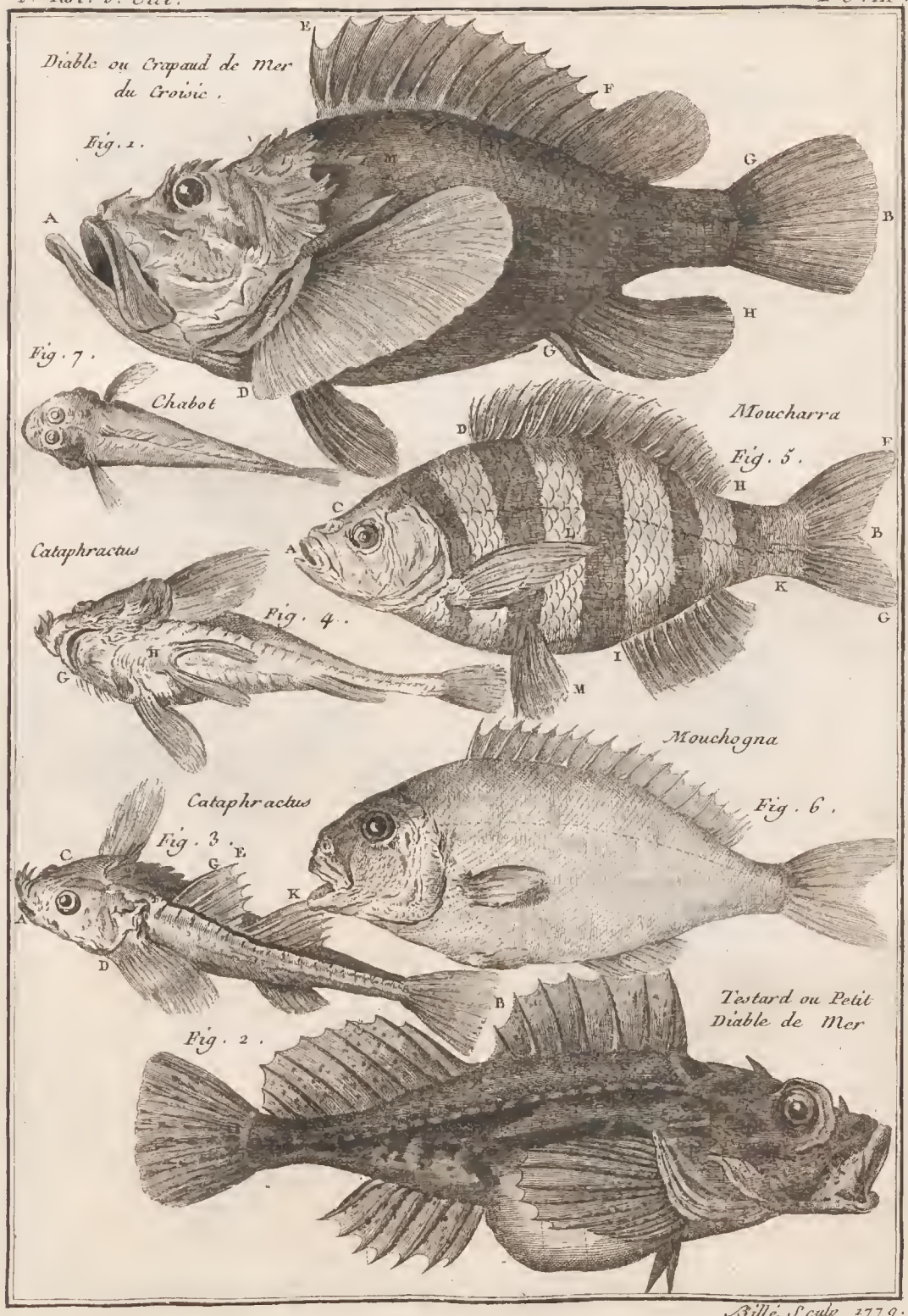

Diable ou Crapaud de Mer du Croisic.
Fig. 1.
Fig. 7.
Chabot
Moucharra
Fig. 5.
Cataphractus
Fig. 4.
Mouchogna
Fig. 6.
Cataphractus
Fig. 3.
Testard ou Petit Diable de Mer
Fig. 2.
Billé Sculp 1779.

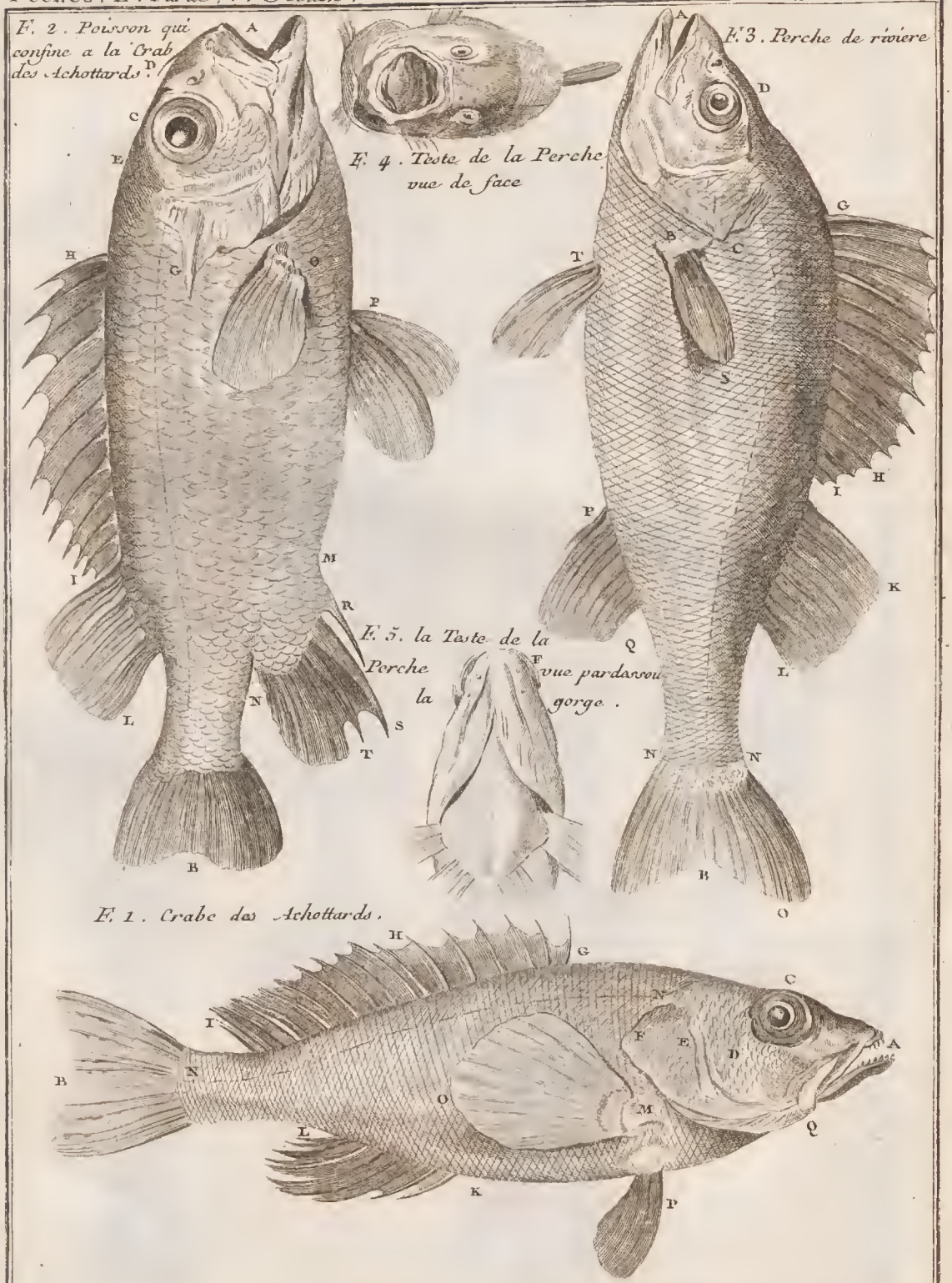
Fig. 2.

la Crabe de Biarrits ou
Saccarailla des Basques

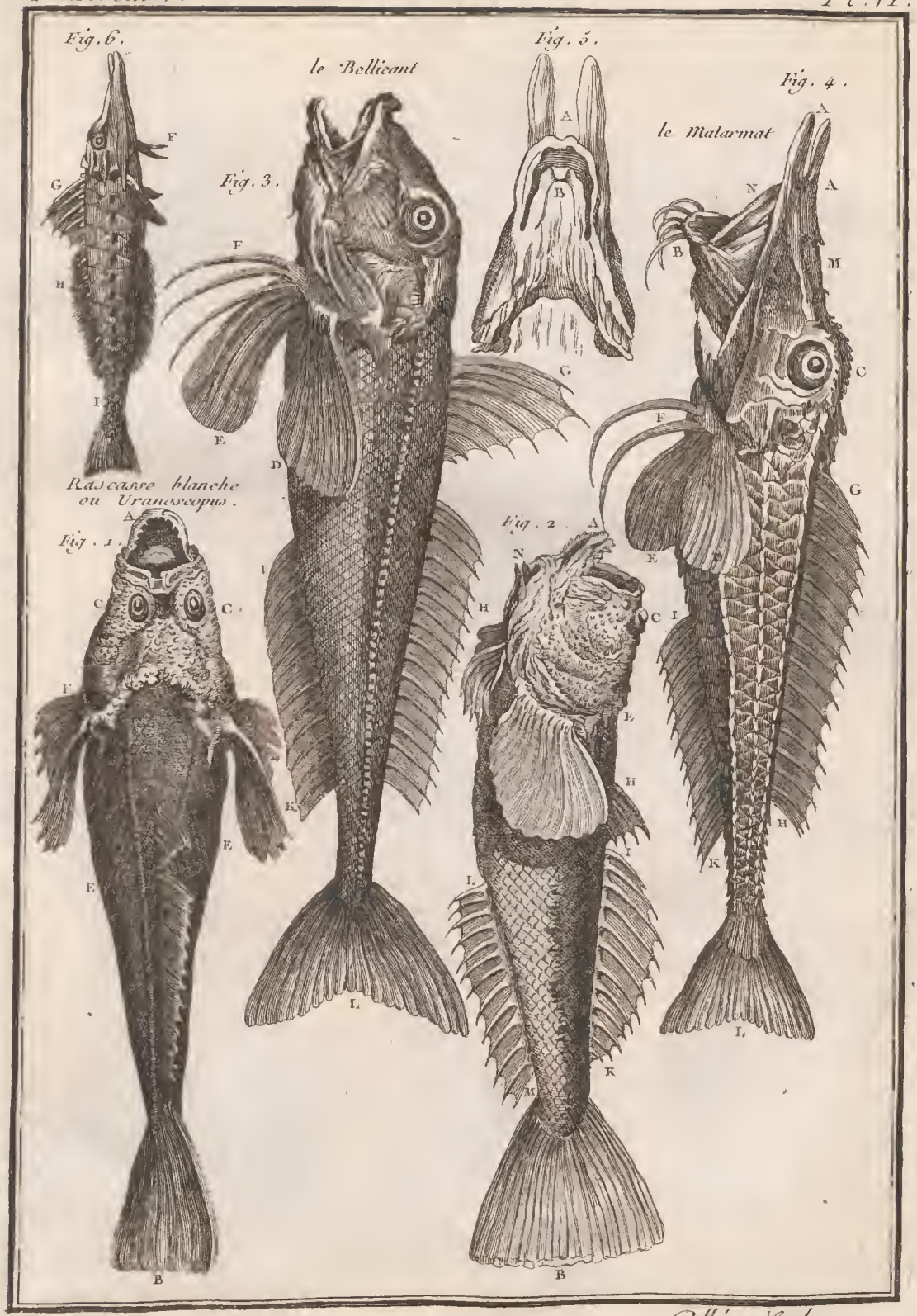
Fig. 1.

Fig. 3.

Billés Sculp. 1779.



Bâlé Sculp. 1779.



Billé Sculp. 1779.

Fig. 4.

Rouget Grumelet

Fig. 1.

Bourreau de St. Jean de Luz

Fig. 3.

Rouget Grunet

Fig. 5.

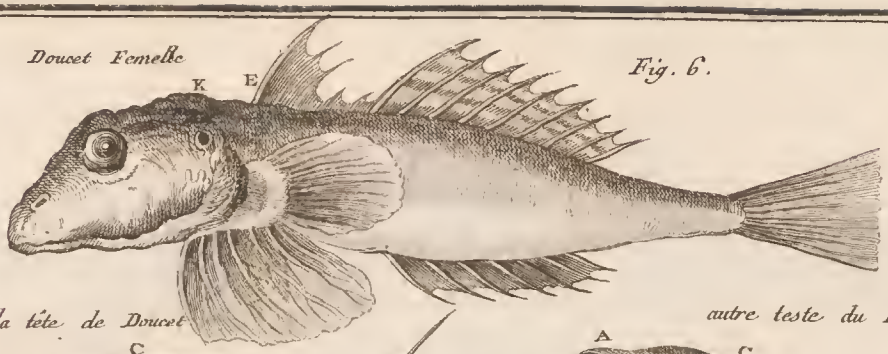
Rouget Testard ou Becard

Fig. 2.

Rouge Tumbe de la Côte de Normandie

Doucet Femelle

Fig. 6.



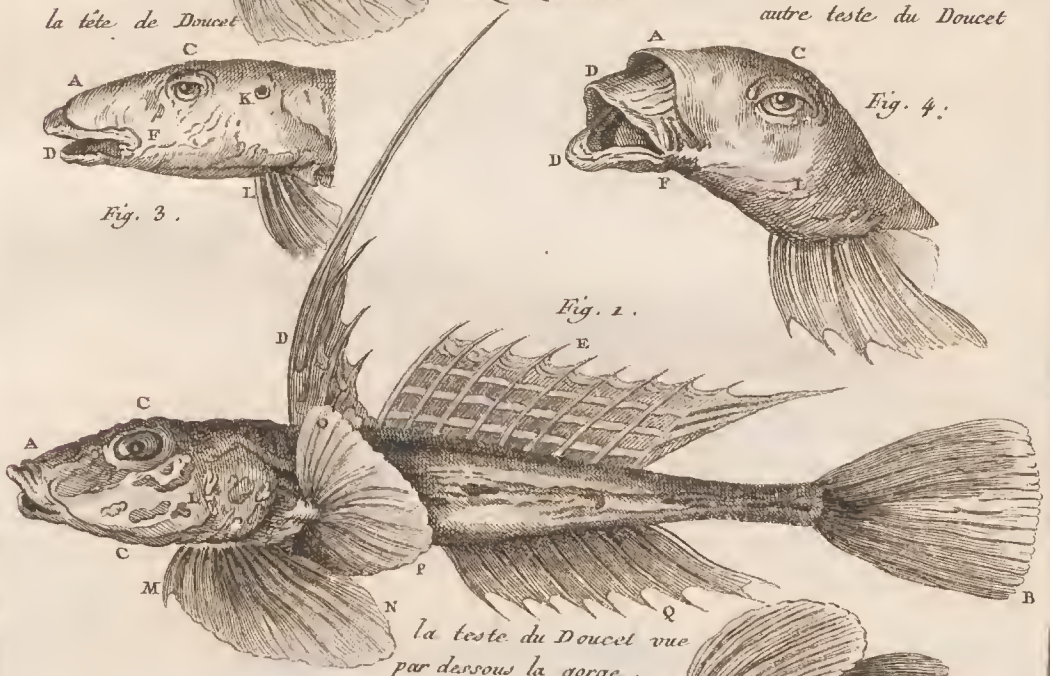
la tête de Doucet

Fig. 3.

autre teste du Doucet

Fig. 4.

Fig. 1.



la teste du Doucet vue par dessous la gorge.

Fig. 5.

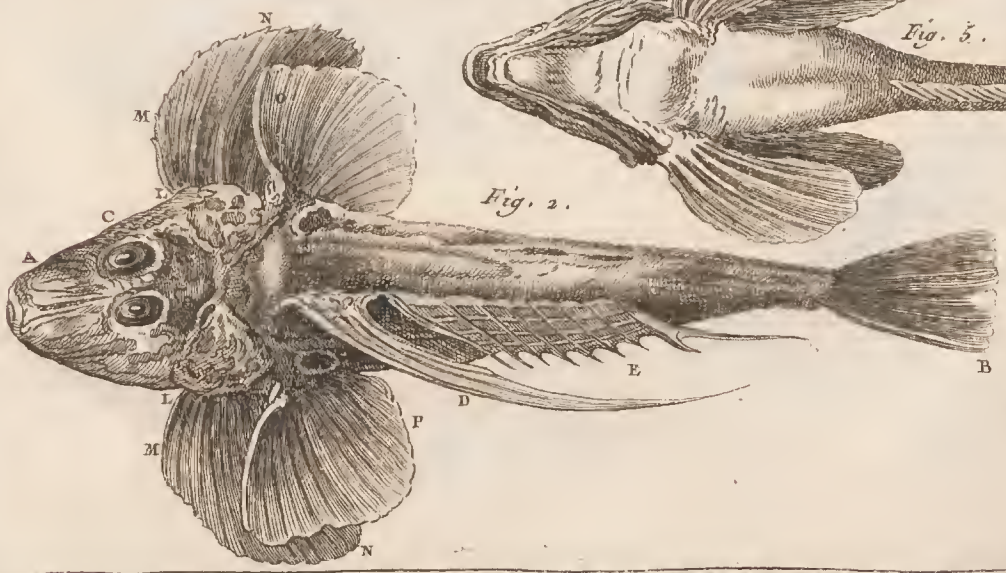
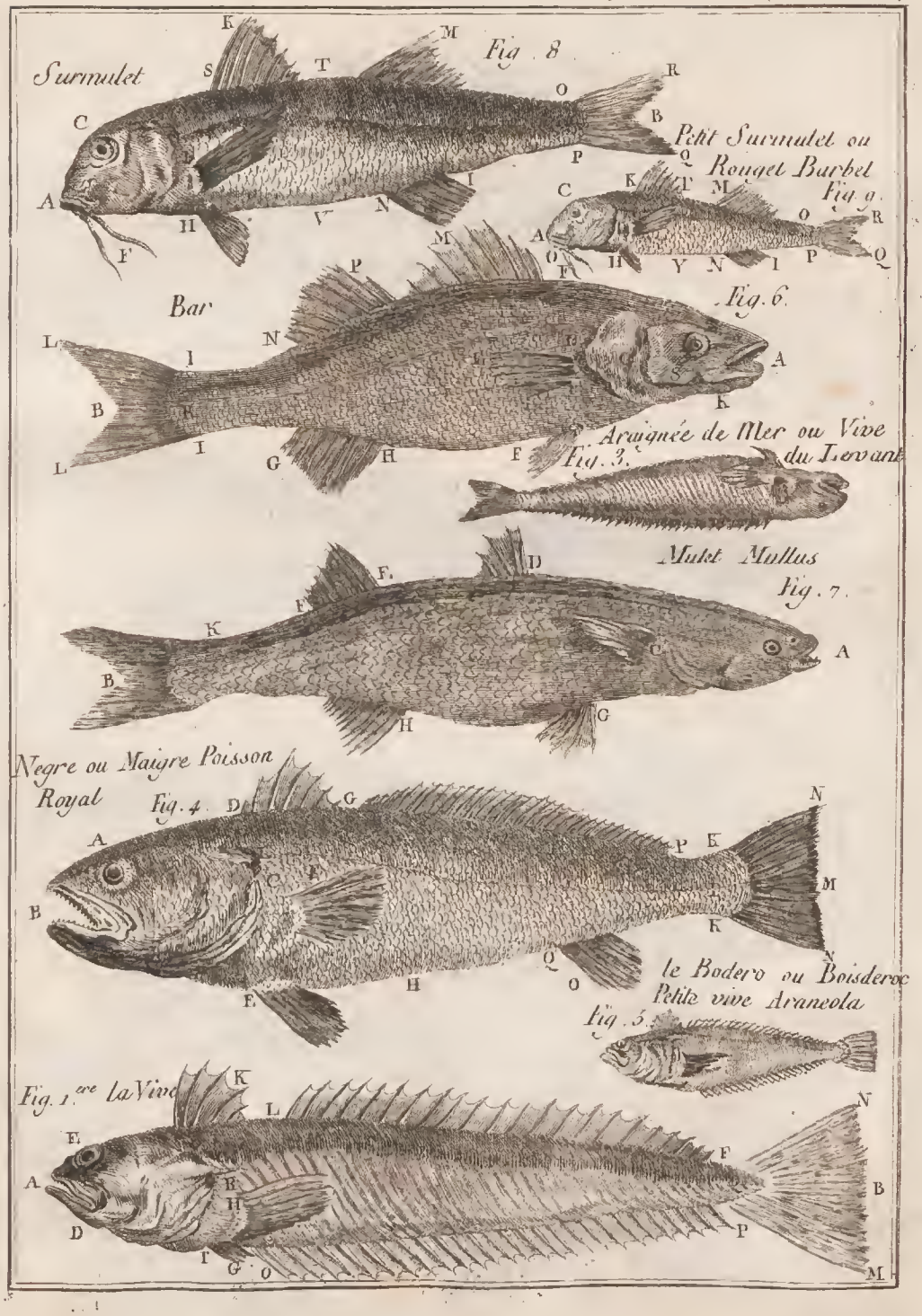
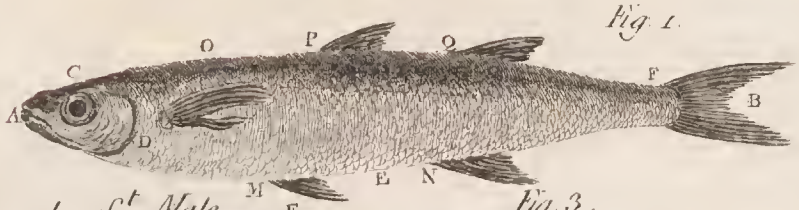


Fig. 2.

Billé Sculp 1739.

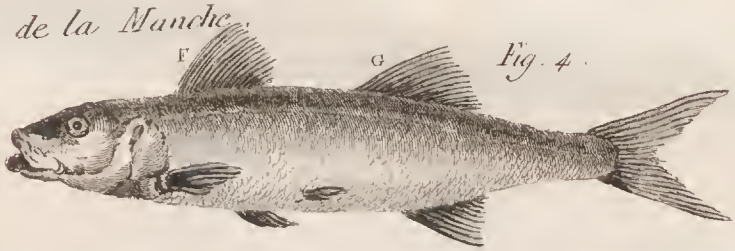

Surmulet
Fig. 8.
Petit Surmulet ou Rouget Barbet
Fig. 9.
Bar
Fig. 6.
Araignée de Mer ou Vive du Levant
Fig. 3.
Mulet Mullus
Fig. 7.
Negre ou Maigre Poisson Royal
Fig. 4.
le Bodero ou Boisderoc
Petite vive Araneola
Fig. 5.
Fig. 1.ere la Vive

Prestre ou Prestrau de Brest, Fig. 1.



Grados de S.t Malo, Fig. 3.

Grados de la Manche, Fig. 4.

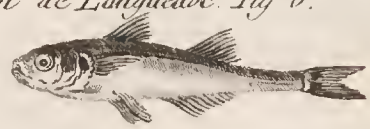


Prestra ou Prestre d'Aunis, Fig. 2

Eperlan Bâtard dit Gras dos Fig. 5.

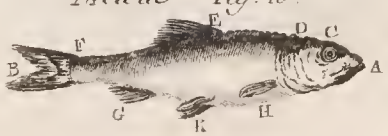
Sauclet Fig 8.

Jet de Languedoc. Fig 6.

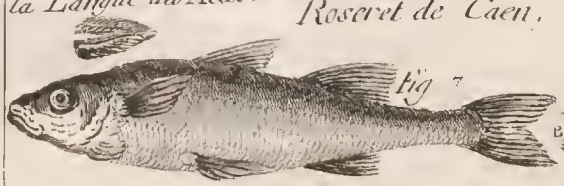


Melet Fig. 11.

Melette Fig. 10.

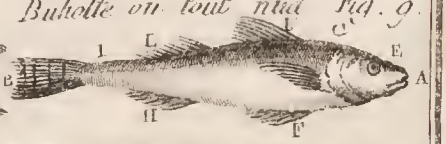


la Langue du Melet.



Roseret de Caen. Fig 7

Buhotte ou tout nud Fig. 9.

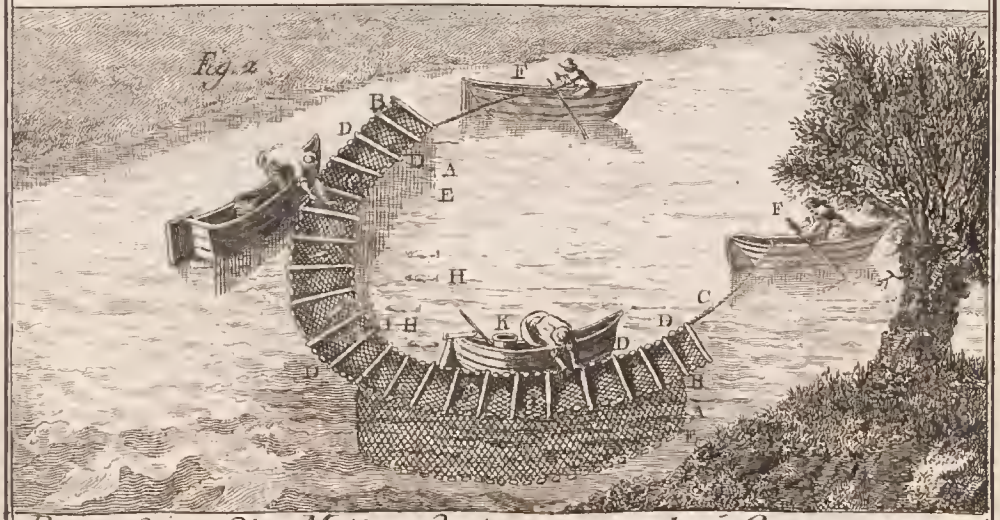


Dessechement des Mulets au Brésil

Fig. 1.

Pêche de Bousigues dans l'Amirauté de Cette pour prendre les Muges

Fig. 2.



Petite Seine dite Mulier dont on se sert à Carentan

Fig. 3.

Lacroix direxit 1779.